

# 1670 AKLAT NG PAGLULUTO

Hinanĝo sa lalòng bantóg at dakilàng aklát nĝ  
paglulutò sa gawíng Europa at sa Filipinas,  
na kapuwà nasusulat sa wikàng kastilà,  
at isinatagalog nĝ boong katiyagâan ni

Rosendo Ignacio



2d ed  
IKALAWANG PAGKALIMBAG

MAYNILA, 1919.

IMPRESA, LIBRERIA AT PAPELERIA

— NI —

J. MARTINEZ

P. Moraga 34-36, Tel. 5005 P. Calderón 108, Cabildo 253 Intramuros-Tel. 3283.

---

Aring tunay ng *Imprenta at Librería* ni J. MARTÍNEZ, at walang maks-  
kapagpalimbág na sino man kung wa-  
lá siyang kapabintulutan.

---



## ILANG SALITA

---

Di ko minarapat na gamitan ang aklat na ito ng mga pili't masasarap na wika, sapagka't talos na marabil ng mga giliw kong mambabasa na di nababagay ang gayon, kundi ang lalong pinakamababait magaang pangungusap ng sa ganitong paraa'y di maging mabigat sa mga di pa sanay at bihasa sa bagong pananalita nitong ating bayan; lalong lala na nga, ang ating mga tagapaglutò na walang iniisip kundi ang tumuklas ng sarisari't masasarap na lutuin, na dahil dito'y di sukat magampanan ang gawang magaral pa ng makabagong *wikang tagalog*. Kaya dahil dito, di ako namamali marabil ng ganitu kong adhika, at nais na maipahiwatig at ma- ituro niyaring kapos kong pangungusap ang makabuluhan sa pamumuhay at kailangan sa sino mang namamahay na aklat, na dili iba't ang ngayo'y pinamamagatang "Aklat ng Paglulutò."

Sino man banta ko'y naghahangad ng masasarap na pagkain sa lalong matipid na gugol, sapagka't, walang unang ligaya na tinatamo ang lahat ng dito sa lupa'y nabubuhay, kundi ang tumanggap ang kanilang mga sikmurà ng ukol at wastong kabusugan. Subalit walang ibang daan na ikapagkakamit ng ganitong hangarin at pangangailangan kundi ang tumuklas ng sarisaring paraan ng paglulutò na, sa

aklat na ito'y siyang natititik. Di ko man ipahayag, ay alam na marahil ng tauan na, kung ang isang pagkain ay lagi na sa araw-araw, ay nagbibigay suya sa isang kumakain; at, walang ibang paraan upang ang ganito'y malunasan, kundi ang sa tuwi na'y pagbagubaguhin ang tinataglay na lasa, sa pamamagitan ng iba't ibang kiyas ng pagluluto.

Di lamang ang sakit ang pinagbubuhatan ng kawalang pita ng pagkain, kundi rin naman ang sa tuwi na'y di pagbabago ng sangkap at luto ng kinakain, upang magtaglay ng iba't ibang lasa, na siyang madalas na kinasasangkutan ng malimit na pagkasuya, di lamang ng pihika't maselang na sikmura ng madla kundi ng lahat ng kinapal dito sa lupa ng Poong si Bathala.

Ang lahat, mayaman ma't mahirap maganda, ma't pangit, matanda ma't bata ay nangangailangan ng masarap at malinis na pagkain, na siyang hinihingi ng kanilang mahal na katawan upang lumawig at mabuhay ng maligaya dito sa ibabaw ng lupa. Ang táong di busóg ó di makakain, ay wala ng tutoong napakahirap dito sa mundo; ibig mang gumawâ, ibig mang magaaral ó kaya'y maglibang ay di mangyari, sanhi sa nangbihina't nangyayagos na katawan.

Magpakatapatang man ng isang kawal, kung ang kaniyang sikmura'y di nalululanan ng masasarap at makatas na pagkain, ay pilit maduduwig, sapagka't unang daranasin ang gutom at panghihina ng katawan, kay sa katakutan sa kaniyang kaaway.

Walang kaunaunahang pitahin ang sarili, kundi ang busugin ang tiyan; maiwasan ang pananamit,

ang mga hiyas, ang maririkit na tahanan, sa biglang sabi'y ang lahat; ngunit ang gawang kumai'y kailan man. Ang sino mang gutóm tuwi na'y malungkot, bugnót at walang siglá, at napapawi tuloy ang kimkim na hiyá, kaya't naisip ang gawang magnakaw, magdayà, manubà at pumatay ng kapwà, may ikasunod lamang sa hinihingi ng sikmurà na dili iba't ang pagkain.

Ang aklat na ito mga pinakalirog kong mambabasa, ang siyang kinadoroonan ng lahat ng ikaaniyo ng pita at hangarin sa gawang paglulutò, sa pagka't dito natititik ang mga sarisaring pagpapasarap ng mga pagkain sa lalong matipid na gugol, na siyang unaunang kailangan ng lahat ng dito sa lupa'y nabubuhay.

Ang aklat na ito muli kong inuulit, ang siyang nagtuturò ng masarap, matipid at malinis na paglulutò, at dito rin naman mababasa at matutunghar ang iba't ibang kiyas ng lutuin, di lamang ng sariling bayan kundi ng sa lalong taniyag at mga dakilang bausà sa sansinukob; kaya nga boong galak niyaring pusong sa iniyo'y inihahandog, lalong lalo na nga doon sa mga mawilihi't mahilig sa gawang paglulutò, yaring kaunting nakaya ng upang ang ganito'y maging isang tulong at kagaanan kung sakali sa dakilang mithi, mithi na ikauunlad at ikapagkakapuri ng ating bayan sa dunong ng paglulutò

Ang iniyong lingkod.

R. I. S.





# AKLÁT NĜ PAGLULUTO

---

## Unang Pangkat

*Paraan nĝ pagkilala nĝ katayuan nĝ mĝa kakasangkapanin sa pagluluto kung sariwa ó bulók.*

### Lamán nĝ baka

Ang sariwang lamán nĝ baka ay nagtataglay nĝ mapulang kulay: ang tabâ ay manilaw nilaw, malambot at makintáb; matibay ang laman at di napupunit ó namumugmog sa durò ó kurót nĝ daliri; ang nanĝingitim at maputlang kulay, ay tandang nagpapakilala nĝ pagkabulok; ang bató nĝ baka ay nararapat magkaroon nĝ mapulang kulay at walang bahid dungis na mangitim-ngitim. Ang babayeng bulô nĝ baka ay nararapat magtaglay nĝ lamáng maputi at malinaw; kainingat tuwi na sa nagkakaroon nĝ namumutlang kulay at walang sebo ó na ang bató ay nababalot nĝ tabang mamulamula.

Ang sariwa't mabuting laman nĝ tupang

lalaki ay nagdudulot ng kaisang uri ng sa-  
baka, ang mga litid ay malalambot at ang  
sebo ay malinaw at napakaputi; kapag ang  
laman nito ay bulok na, ang taba ay madi-  
law na mapusiyaw at dungisan at ang la-  
man ay nanginitim.

*Laman ng mga may pakpak o aves.*

Ang laman ng mga hayop na ito ay  
nararapat lumambot, at kinakailangan ang  
maraming ingat ng pagbili.

Ang mga sisiw upang mapagkilalang  
sariwa, ay nararapat magtaglay ng liig at  
mga paang matigas; kung matanda na ang  
hayop na ito, ang laman ng mga hita ay  
nagpapamalas ng bahagiyang kulay mura-  
do; ang mga pakpak at paypay ay mala-  
lambot at nahuhutok. Kailan ma'y di dapat  
gagamit ng matandang manok sa pagluluto,  
kahima't ang paniwala ng madla ay ma-  
sarap at malasa sa sabaw.

Di dapat bibili ng mga pabo na may  
mahahabang balahibo at ang laman ng  
hita'y nagkukulay murado. Gayon din ang  
mga gansa ay nararapat magtaglay ng ta-  
bang madilaw at napakalinaw na kulay.  
Ang mga kalapati ay masarap kapag ang  
kulay ng mga pitso ay mapulang nanglili-  
naw; ito'y untiunting umiitim kailan ma't  
tumatanda ang hayop na ito.



### **Mga isda**

Ang sariwang isda ay madaling maki-kilala: mapula ang kulay ng hasang, maligat ang laman at maniningning ang mga mata. Huwag katitiwala sa amoy lamang na tinataglay, sapagka't sa pamamagitan ng yelo ay napapaparam ang nabahong amoy ng pagkabilasá, kinakailangan sa ganito'y sasalating maigi ang laman, kapag malatà at ang mga daliri'y bumabaon at nababakas ay huwag bibilhin at tanda ng pagkabilasá.

### **Mantikà, aceite, suka at itlog**

Ang lahat ng ito'y bago gagamitin sa pagkain ay kinakailangang siyasating maigi, sapagka't ang kadalasang pinagmumulan ng masamang lasa ng mga lutuin ay sa mga di linang at piling kinakasangkap.

(a) Ang mabuting kiyas na mantika ay madaling mapagkikilala: masarap at mabango ang amoy, malinamnam ang lasa at di gaanong nagtutulog, maliban lamang kung ang panaho'y tutoong malamig; ang walang amoy at matutuluging mantika ay di narapat kakasangkapanin sa pagluluto, sapagka't ito ang siyang pagbubuhatan ng kasamaang lasa ng pagkain.

(b) Ang mababang uri at may halò ng aceite, ay pinagmumulan din ng katuwang.

lasa ng mga nilulutò, kaya kinakailangan ang linaang at walang halo, ng upang sumarap ang mga pagkain.

(c) Ang sukà ay nararapat magtaglay ng maasim na lasa, sapagka't di mabuting kasangkapanin sa mga lutuin ó sa pagsa-sangkutsa ang matabang.

Ang maasim na sukà'y madaling makikilala kahima't di tikman: mangitimngitim, ang kulay, masangsang ang amoy at kung malagay sa puting bote ay may nagliligid-ligid na animo'y mga uod na maliliit sa gilid.

(d) Gayon din ang itlog ay kinakailangan ang boong ingat ng pagbili.

Ang mahusay at di bugok na itlog ay madaling makikilala kung silawin: maliwanag at malinaw. Bago gagamitin ang itlog ó ihahalò sa anomang ilulutò ay isa isang babasagin 'muna at ilalagay sa isang pinggan at sisiyasating mabuti; kapag ang burok ay may bahid na dugô at ang klaro'y malabnaw na parang tubig ay tandang nagpakilala ng kabugukan at di dapat ihalò sa anomang ilulutò.

### **Mga gulay**

Ang paggamit nito ay tutoong makabulhan sa paglulutò, sapagka't siyang nagdudulot ng iba't ibang lasa ng mga lutuin; anopa't kailangang ng paggamit at pagpili ng mga kinakasangkap na ito.

Kailan ma'y di dapat gagamit ng mga gulay na lanta at magugulang sapagka't di nagbibigay ng malinamnam na lasa, maliban lamang kung mga bunga ó butó ang siyang isasangkap, sa ganitong paraa'y nararapat ang magulang at pitas sa panahon.

Ang mga petsay, letsuga, labanos, repolio, bataw setaw, sigarilias, upo, talong, patola, sitsaro, abitsuelas at iba pang kahugis, ay kinakailangan ang murà kung kakasangkapin, sapagka't kung magulang ay mayapa at di makakain.

Ang kabuti ay kinakailangan ang boong ingat ng pagbili ó paghahalò sapagka't ito'y may nakamamatay; ang mga tumutubo sa pook na marumi at ang tuktok ay may butibutil na animo'y binilid, ay di dapat kakanin ó kaya'y bibilhin sapagka't ito'y lason at nakamamatay. Ang masarap at di lason, ay yaong tumutubò sa mga lugar na malilinis at walang anomang bahid ó butlig butlig na tinataglay. Lar. 1.

### **Ikalawang Pangkat**

*Paraan ng paghiwà, pagputol at pagqalis ng buto.*

#### **Rosbif**

Ang paghiwà nito'y kailan ma'y di ginagawâ sa kusinaan kundi sa mesa ó du-

lang na pinaghahandaan at lalong mabuti'y sa oras ng pagdudulot, sapagka't ng sa ganitong paraa'y huwag mawalâ at lumipas ang sarap at lasang tinataglay. Sa dalawang paraan magagawa ang pagputol ng lutuing ito: puputulin ng ayón sa lomo ó kundi kaya sa tinutunton ng hilatsa ó kilabot ng laman.

Sa unang paraan, ang gagawi'y ilalagay ang lapang na laman sa ayos na ipinakilala ng lar. 2, at pagkatapos ay paghihiwahiwin ng paputol sa nipis na ibigin; dapat pagsikapan na sa bawa't hiwa'y masamahan ng katiting na bahagi ng tabâ; at bubusan matapos mailagay na maayos sa bandehado ng kauiting mantikang lumalabas.

Kung pangalawang paraan ang siyang susundin, ay pipihitin ng bahagiyâ ang ros bif at saka hihiwain ng paputol at manipis at pababayaang masamahan ang bawa't putol ng kalahating dami ng tabâ at bubusan ng mantikang lumalabas ang hiwang nabanggit.

### **Balakang ng baka**

Pagkaihaw ó adobo ng bahaging ito ng lamang ng baka ay hihiwaing madali na gaya ng itinuturo ng lar. 3.

Pagkatapos mahiwâ ng gaya ng nabanggit ay pagpuputulputulin ng katatagang kapal, bago pagsusugpunin muli at bubuin ang hugis. Pagkatapos ay bubusan ang pag-

itan ng bawa't putol ng lumabas na mantika  
at ang salsa ay bukod na ilalagay.

### **Balakang sa itaas ng bulong baka**

Nang unang dako ay ang bahaging ito'y hinihiwà ng kahit na paanong hugis na tinu-  
tunton ang tinatakbuhan ng mga tadiyang  
ng upang ang bawa't putol ay magtaglay ng  
kapisasong laman at bató. Datapuwa't sa  
ngayo'y kakaiba; pinaghihiwalay ang lamang  
may buto at ang bato: ito'y hinihiwang  
bukod sa laman ng balakang bago isinasama  
kapuwà sa mga pinaghihiwang pahabâ na  
laman, matapos mapaghiitliit.

### **Balakang na ibabâ**

Ito'y mangyayaring magamit ng may-  
roon ó walang batong taglay.

Puputulin kahit na sa bahaging kalam-  
nan ó kun dili kaya'y pahabang malapad,  
tutuntunin ang tinatakbuhan ng mga buto.  
Kung isasama ang bato, ito'y ihihiwalay at  
pipirasuhing bukod ng maliliit at pahabâ.

### **Dibdib ng baka**

Puputuling pahabâ sa kinababakasan ng  
buto at sa bawa't hiwà ay sasamahan ng  
butong nauukol.

### **Pigi at puwitan**

Aalisin ang mga buto, litid at ang tabang lumalabis pagkatapos ay hihiwain ng pahabang malapad at manipis na di masisira at mapupunit ang nasabing hiwa. Pagsisikapan na ang bawat hiwa ay magkaroon ng kapisasong tabâ.

### **Ulo ng bakang bulô**

Ang nalalaang magaayos at humiwa nito'y kinakailangan ang maliksi at malinis gumawa; paghihiwalayin ng boong kaparaan ang mga bahaging kinakain at pag-iingat ng boong sikap ang tinataglay na hugis sampu ng pagaalis ng mga buto. Ang pinakamahalaga't masarap na bahagi ng alin mang ulo ay ang mga pilipisan, ang lamang malapit sa mga mata, ang mga tainga, ang mga pisngi at sa kahulihuliha'y ang dilâ.

Upang masunduan at maisagawa ang paraan ng lahat ng putol na kinakailangan ay nararapat bahagihin ng kagaya ng itinuturo ng lar. 4.

### **Pagaalis ng mga buto ng may pakpak**

Matapos mahimulmulan at masalab ang mga natitirang balahibo, at malinis na mabuti ang isang manok ó pabo, ay puputu-

ling mauna ang gawing ulo at ang mga paa. Pasisimulang biwain at biyakin dahandahan ng matalim na kampil ang kahabaan ng likod at babatakin unti-unti ang mga buto sa magkabilang tagiliran, anopa't pagiingatang huwag mapunit ang balat; isusunod pagkaraan nitong hihiwaan ang gawing kilikili at kukunin ang sugpungang buto ng mga pakpak hanggang umabot sa dakong dibdib; ang hita, upang makuha ang taglay na mahabang buto ng boong liksi, ay kinakailangang linsarin dahandahan sa dakong singit ng sugpungan at saka palulusutin sa tuhod ó sa gawing balakang.

Upang makuhang mahusay ang buto ng gulugod ay kinakailangang hiwaan sa bandang ibaba ng puno ng tulatod at doon pararaanin sampu ng iba pang butong natitira sa katawan. Lar. 5.

## **Ikatlong Pangkat**

### *Puré, salsa at ensalada*

#### **Puré (1) de lentejas**

Kukuhá ng isang librang patani, lalabugin na may kasamang sibuyas, bawang at perehil at sasalain, pagkatapos ay bubu-

---

(1) Puré mga nilabog na gulay ó laman na ginagawang parang palabok o pangbanto sa salsa.

san ng káunting sabaw: maglalagay sa isang supera ng minantikaang tinapay na pinirasong máliliit at binasá ng tubig na may asin at bubusan ng sabaw na ito.

### **Salsa rubla con cebolla**

Maghihiwà ng sibuyas at igigisa sa mantikà at kapag nagkakaroon na ng mainam na kulay ay sasamahan ng harena at bahaluing mabuti, hanggang magkaroon ng mapulang kulay; bubusan ng sabaw, lalagiyan ng asin at pipigaan ng katas ng dayap.

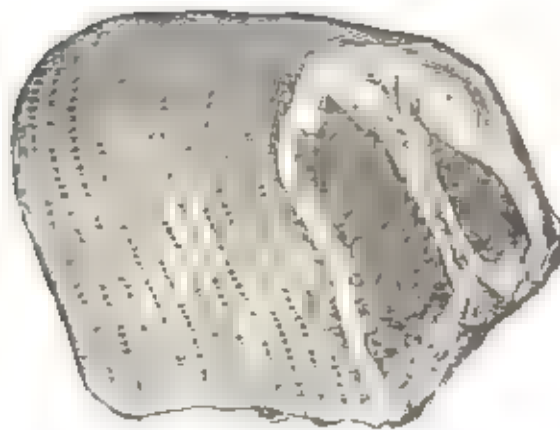
### **Salsa Jerónina**

Magtutunaw ng 175 gramong mantikà sa isang kasirola; bahaluan ng kaunting harena at 100 gramong hiyaw na hamón na pinagputulputul ng maliliit. Nararapat lutuin ang harena sa loob ng sampung minuto sa katatagang init, bahaluing panay at huwag babayaang magkakulay; hahanguin sa apoy at bahaluan ng unti unti ng gatas na mainit, anopa't pag iingatang makulti, at pababayaang ang salsa ay magkaroon ng katatagang lapot. Matapos mapakulong muli ay hahanguin sa isang tabi ng kalan at lalagiyan ng isang sangang perehil at isang dahong laurel at ilang butil na paminta at sibuyas na pili. Makaraan ito ay muling isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob





Larawang (I) Aniyo ng kabuting kinakain.



Larawang (II)



Mga larawang (II) Aniyo ng mga *Rosbif*, ayon sa dalawang kaparaanan ng paghiwa.



ng dalawanpung minuto; pagkatapos ay sasalain sa ibang kasirola at pamuling gagingan at hahaluing madalas at saka ibubuhos unti unti ang ilang kutsarang latak ng gatas ó *crema cruda*. Kapag ang salsang ito'y malaput na at masarap na ang lasa ay saka hahanugin at palalamigin.

### **Salsa á la mayonesa**

Maglalagay sa isang kasirola ng tatlo ó apat na burok ng itlog na hilaw, babatihin ng sandok; hahaluan ng kaunting mostasang ligis at asin; ibubuhos ang tatlong desilitrong aceiting linang, ngunit dahandahan at di pababayaang di haluin; pagkatapos ay papatakan manakanaka ng ilang patak ng katas ng dayap ó suka upang mamuo ang halo; hahayaang apuyan hanggang lumapot Masasangkapan kung ibig ng kaunting perehil ó estragón picado.

### **Salsa picante**

Magtatadtad ng tatlo ó apat na *escalunas* ó kung dili kaya'y sibuyas, ilalagay sa isang kasirola na may apat ó limang kutsarang sukà; pakukuluin hanggang sa matuyo halos ang pinakatubig; hahaluan pagkatapos ng apat ó limang desilitrong sabaw, at sa kahulihulihan ay lalagiyan ng isang pirasong *gelatina* at ilang patak na arnibal upang

magkaroon ng nababagay na kulay, at hahaluhan ng katiting na *rojo* (1) ó kun dili kaya, ng kaunting harenang nilunaw. Babayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto sa init ng бага; aalisan ng linab at lalagiyan ng kaunting paminta at isang dampot ng tinadtad na perehil.

### Salsa holandesa

Magbubuhos sa isang kasirola ng apat ó limang kutsarang sukà na mabuting klase; hahaluhan ng ilang butil na paminta; hahayaang matuyo at matira lamang ang kalahati ng dami, at huwag babayaang lumamig; lalagiyan ng apat na burok ng itlog, hahaluin at sasamahan ng 150 gramong *mantquilla* na mabuting uri, asin at katiting na *nuez moscada*. Pagkalagay ng kasirola sa apoy na katatagan, ay hahaluing walang pahinga ang nilulutò, hanggang lumapot na animo'y *crema*; hahanguing biglá at isasalin sa ibang kasirola na ipapatong sa ibabaw ng tatsong may kaunting tubig, at babayaan sa isang tabi ng бага; hahaluing maigi ang salsa ng isang sandok ng upang huwag bumula at maminsan minsang bubusan ng mantikà hanggang maubos ang 100 ó 125 gramo. Kapag ang salsa ay malapot na at nagpapamalas ng mainam na aniyô,

---

(1) Rojo: Ito'y ipinangungulay sa sabaw, gaya ng *atsuele*, paminton at ibp.

ay ibubuhos sa *salsera* (1) upang maidulot sa mga panaohin.

### **Salsa de pan ó inglesa**

Maglalagay sa isang kasirola ng isang putol na miga (2) ng tinapay, tubig, isang sibuyas, isang pirasong balat sa loob ng *nuez moscada* at pamintang nababalot sa isang basahang malinis. Pagkatapos pakuluan ng mga ilang minuto, kukunin ang sibuyas at iba pang inihalo; lulunawing maigi ang tinapay, hahaluan ng mantikà at asin.

### **Salsa de tomate**

Pipili ng isang kilogramong kamatis na sariwà at mapulang mapula: hihimayin at aalisin ang bahaging namemerde sa gawing puno ng tangkay; pagkatapos ay pagpipirasuhin ng dalawang putol at ilalagay sa isang kasirola na may kahalong dalawampung gramong asin, dalawang gramong paminta at dalawang desilitrong tubig. Isasalang sa apoy at tatakpan; hahayaang maluto sa loob ng apatnapung minuto, hahaluin bawa't limang minuto ng sandok upang huwag manikit sa ilalim ng kasirola at pagkatapos ay sasalain.

Makaraan ito, ay gagawa ng bukod na

---

(1) *Salsera*: Lalagyan ng salsa

(2) *Miga*. Lamang malambot ng tinapay.

*salsa roja* sa isang kasirola, na may 25 gramos na mantikà at 15 ng harena; lulutuin sa tagal na tatlong minuto, bahaluing panay ng sandok; bahanguin pagkatapos sa apoy at dito ibubuhos ang sinalang kamatis, hahaluin ng hahaluin hanggang magkasamang mabuti at huwag makulti at magbutil butil: bubusan ng dalawang desilitrong sabaw; at pamuling isasalang sa apoy at lulutuin sa loob ng dalawanpung minuto, bahaluing panay ng sandok. Kung sakasakali't napakalapot na lumabas ang salsang ito, ay babantuan ng isang desilitrong sabaw.

Ang inadobong baka, mga biftec at chuletas ay pangkaraniwang gamitan ng salsang ito.

### **Salsa para el cocido**

Kúkuha ng isang kamates na nilagà at didikdiking kahalo ang kaunting bawang, ilang buting paminta, ilang *cominos* at asin; lulunawin sa kaunting suka at sabaw ng putsero.

### **Salsa de perejil para el cocido**

Magdidikdik ng bawang, perehil, asin at miga ng tinapay, lulunawin sa sabaw ng putsero at suka at pakukuluan sa init ng бага hangang sa oras ng pagkain.

### **Salsa de alcaparras**

Maglalagay sa isang kasirola ng 125 gramong mantika at 125 gramong harena, paghahaluing maigi ng sandok, upang magparang *pasta*: bubusan pagkatapos ng dalawang basong tubig na malamig, katiting na asin, ilang buting paminta, isang taling perehil at katas ng dalawang dayap: hahaluin sa ibabaw ng apoy na kinalalagiyan, at kung kumukulu na'y hahanguin: magbabati ng ilang burok ng itlog at ihahalo at lulutuing di pakukuluin, hahaluan pagkatapos ng kata-tagang dami ng mantika at isang dakot na *alcaparras*, at saka ilalagay ng mainit sa isang salsera.

### **Salsa agridulce**

Sa isang sarten ay maglalagay ng dalawang kutsarang asukal na binayo at tutunawin; hahaluin ng isang sandok hanggang magkaroon ng mapulang kulay: pagkatapos ay hahaluan ng kalahating basong sukang maasim, pakukuluin hanggang malunaw na mabuti ang asukal; hahaluan ng kasing dami ito ng salsa rubia at hahayaang matuyan ng kaunti sa loob ng sampu ó labin dalawang minuto at huhulugan ng isang dakot na pasas na binabad sandali sa tubig na malinis.

### **Salsa española**

Kukuha ng 125 gramong mantika at ilalagay sa isang kasirola; kapag tunaw na ay bahaluan ng apat ó limang kutsarang harena, hahaluing maigi ng isang sandok hanggang magkaroon ng kulay kastanias, babayaang lumamig ng kaunti at saka bubusan ng kaunting sabaw na mainit. Ilalagay pagkatapos ang kasirola sa isang tabi ng kalan at hahayaan sa init ng бага sa loob ng isang oras humigit kumulang, pag-iingatang sagapan ng linab at bula samantalang lumalabas. Kapag ang salsa ay malinaw ng maigi, ay patutuyuan at bahaluan ng isang kutsarang *sustancia*: pagkaraa'y hahanguin at hahaluin madalas ng upang huwag magtutong at mamuô, sasalain at pagkatapos ay muling hahaluin hanggang sa lumamig. Matapos magawâ ito ay paiibabawan ng ilang kutsarang mantika ng upang huwag maglamadlamad ang ibabaw kung lumamig.

### **Salsa blanca ó «velouté»**

Ang paggawa ng salsang ito ay nangangailangan ng malaking ingat at gugol. Ang paraan ng paggawa ng nabanggit ay ganito: papahiran ang loob ng kasirola ng katiting na mantika lalagiyan ng mga pinaglabisang taba, mga pinirasong laman ng *jamón*, isang



putol na laman ng bulô, dalawa ó tatlong *zanahoria*, sibuyas perehil at katatagang dami ng sabaw.

Hindi nababagay na ang ihahalong sabaw ay may kulay. Matapos pakuluang mabuti at masagapan ng bula, ay babawasan ang gatong at aatay atayin ang init ng apoy at kung luto na ang mga lamáng nalululan ay habanguin. Pagkatapos nito ay patuloy din ang pagluluto, gagalagalawin ang kasirola, at lulunawin ng nasa sa apoy, ang nahahandang rojo blanco

Makaraang kuluan sa loob ng isang oras at kalahati, ay hahaluan ng *consommé* (1) at mga kabuti at kapag ang salsang ito ay luto na, ay sasagapan ng linab, sasalain at kakalugin manakanaka upang mawala ang kulay; pagkatapos ay tatakpan at ititinggal upang magamit sa panahong kailanganin.

### Ensalada de Rossini

Kumuha ng mataas na uri ng *aceite*, mostasa inglesa, sukang maasim, kaunting katas ng dayap, pamintang ligis at asin, paghahaluing mabuti at saka ibubuhos sa mga ginayat na letsugas.

---

(1) *Consommé*: Nahahawig sa palabok at ginagamit upang magpalasa sa mga salsa ó sabaw.

### **Ensalada de lechugas**

Maglalagay sa isang bandehado ng mga murang ginayat na letsugas, kamatis at sibuyas na malaki na hiniwang manipis at pabilog, itlog na luto at saka bubusan ng *aceite*, suka, pamintang ligis at kaunting asin.

### **Ensalada de pepino**

Magtatalop ng isa ó dalawang pipino (yaong bagong pitas ang masarap); puputuling pabilóg sa kapal na gapiso, at di aalisin ng ubod; pagkatapos ay maglulunaw ng asukal sa kalabating basong suka na may kahalong ilang kutsarang tubig; pamintang ligis at kaunting asin; hahaluin hanggang magkamasang mabuti, at saka ilalagay ang mga hiniwang pipino. Ang pipino'y di narapat huhugasan sa tubig kung maputol na at ng di tumatabang; kinakailangan ay pagkatalop at bago putulin huhugasan.

### **Ikaapat na Pangkat**

*Caldo, consommé at sopas*

#### **Puchero (a)**

Isasalang ang isang palayok na may katamtamang dami ng tubig, na kapag ma-

lapit n̄g kukulô ay huhulugan n̄g garbansos na binabad n̄g labingdalawa o labingapat na oras sa tubig na maalat; isusunod ang m̄ga karne pagiingat na ang tubig sa palayok ay huwag napakaiinit kung ihuhulog; pagkatapos ay ihahalo ang chorizo at tocino; subali't kinakailangan ang husto sa bigat ó dami ang m̄ga ito ayon sa karneng pagsa-samahan, sa makatuwid sa bawa't isang librang laman n̄g baka ay tatlong *onza* ang *chorizo* at dalawa naman ang *tocino*. Pagkaraan n̄g ilang sandali'y sasagapan n̄g bula; kung sakasakali't makalingatan n̄g taga pagluto ang sagapan ay mangyayaring maisagawa at mapalitaw na muli ang bulâ, babantuan lamang n̄g tubig na malamig at aawatin ang malabis na init n̄g apoy.

Kapag nasagapan n̄g mabuti ang sabaw ay hahaluan n̄g ilang sibuyas bawang at perehil at hahayaang maluto sa atay-atay na gatong sa loob n̄g tatlo ó apat na oras. Ang sabaw nito ang siyang gagamitin sa sopas.

### **Puchero á la francesa**

Isasalang ang isang caldera ó palayok, lalagiyan 750 gramong karné, 125 gramong buto, 4 litrong tubig, 30 gramong asin, 150 nabos, 25 *chirivias* at isang klabo, at pakukuluin sa atay-atay na apoy hanggang lumambot na maigi at sumarap ang sabaw.

Ang bahagi ng bakang nararapat gamitin sa sabaw ay ang laman sa balakang ó lomo, sapagka't ito'y tutoong malasa at madaling lumambot. Upang lalong sumarap ang sabaw ng putsero, ay haluan ng isang kapón ó pata ng bakang bulo ó kun dili kaya ito kapuwa.

Ang mga gulay na ihahalo ay nararapat ang mga sariwa at mabuting kiyas, at hahaluan ng isang inihaw na sibuyas, sapagka't ito'y bukod sa mabangong amoy na ibinibigay ay nagpapasarap pa ng lasa; gayundin ang tubig na ihahalo ay nararapat ang linang at malinis.

### Cocido parisién

Ang lutong ito'y tinatawag ding *puchero de los gastrónomos*, na ang paraan ng pagluluto ay ganito: Maglilinis ng isang inahing manok, aalisan ng laman sa loob at palolooban ng *salchicha*, at laman ng tinapay na magkasingdami at iginisa at tinimplahan ng kaunting tinadtad na perehil. Puputol pagkatapos ng isang pirasong dib dib ó balakang ng baka, aalisan ng mga buto at ihuhulog kapuwa sa isang palayok at sasamahan ng isang buto ng bulo, kaunting asin at apat ó limang litrong tubig, sasagapan at hahayaang dalawang oras na kuluan sa init ng бага. Pagkatapos ay ihuhulog ang kapón ó inahing manok, hah-

luan nḡ dalawang *zanahoria*, isang *nabo*, isang malaking sibuyas na ḡatutuskan nḡ ilang klabo, isang taling *puerro* na may kalakip na letsugas at isang dampot na *perifollo* at hahayaan kuluan hanggang lumambot na lahat ang mḡa sangkap.

Matapos maisagawa ang mḡa nabanggit; ay sasalain sa isang malinis na puting basahan, at maglalagay nḡ mḡa dalawang litro sa isang kasirola, pakukuluin na may kahalang 400 gramong bigas na maputi at kaunting luyang dilaw, pagsusumikapang dandahanin ang apoy at babantuan unti unti nḡ sabaw kailan ma't lumalapot na lubhâ ang nasa sa kasirola.

Kapag ang bigas ay lutu na ay nagpapamalas ang sabaw nḡ katatagang lapot, na di lubhang tuyo at inin; at sa oras nḡ pagdudulot nḡ lutong ito, ay ilalagay ang baka sa isang bandehado na kasama ang isinangkap na gulay at ang inahin ó kapon nama'y sa isang katatagang pinggan at may buhos na salsa.

### **Puchero**

Kukuha nḡ laman sa gawing tadiyang nḡ baboy at balakang nḡ baka na magkasindami, pakukuluan sa isang palayok na may tatlo ó apat na tabong tubig, sasagapan nḡ bulâ at hahayaang kuluan sa labinlimang minuto.

Pagkatapos, ay huhulugan nḡ garbansos,

petsay, repolio, kapisrasong paa ng hilaw na *jamón*; pararaanin ang limang minuto, bago isusunod ang mga hinimay na gabi, kalabasa, upo, kamote at patola, titimplahan ng kaunting asin at saka pababayaán sa atayatatay na apoy hanggang lumambot na mabuti ang mga laman at sangkap

Ang iba'y naghahalu pa ng kaputol na lukbang usa at isang *chorizo*.

### **Puchero guisado**

Ang lutong ito'y kaisa ng nabangit sa mga sangkap at lamang inihalo, anopa't bilang kaibhan lamang ay kung lutu na'y hahanguin ang mga karné at gigisahin sa mantika, pagkatapos ay hahaluan ng pamintón, mga kasangkap na gulay at saka ibubuhos ang sabaw na pinaghanguan, hahayaang kuluan sandali at saka hahanguin. Pagkatapos ay gagawa ng sawsawang talong na nilaga at tinalupan at nilunaw sa kaunting suka, dinikdik na bawang at pamintang ligis.

Ang nasabing talong ay nararapat ihalo sa putsero na kagaya ng ibang mga gulay.

### **Consommé (1) de ave á la crema**

Maglalagay sa isang kasirola ng dalawang litrong sabaw na malamig; magdidik-

---

(1) Consommé: Sabaw.

dik n̄g apat na hitang hilaw n̄g manok ó kapon, kahalo ang kasingdaming laman n̄g baka; lulunawin sa itlog at ilang kutsarang tubig na malamig; isasama pagkatapos sa nasa sa kasirolang sabaw, lalagiyan n̄g kaunting *perifollo* at m̄ga buto n̄g inihaw na manok ó pabo, at pinagputulputul; matapos ang lahat n̄g ito'y isasalang sa apoy at ha hayaang kuluan n̄g isang kulo at bago babayaan sa loob n̄g labindalawang minuto sa init n̄g бага at saka sasalain.

Pagkagawa n̄g lahat na ito, ay papahiran n̄g mantika ang loob n̄g isang hulmahan mabilog at mahaba, at tatakpan ang loob n̄g kabilang dulo n̄g isang papel. Pagkatapos ay magbabati n̄g tatlong itlog at walong burok nito na may kahalong kaunting asin, asukal at nuez moscada: lulunawan n̄g kalahating litrong gatas at saka ibubuhos sa molde ó hulmahan at iluluto sa *Baño de Maria* (2) na di babayaang kumulo hanggang tumigas. Pagkaluto nito, ay palalamigin sa dalawa ó tatlong oras, at kapag idudulot na sa mesa ó dulang, ay hahanguin sa hulmahan at pagpuputulputulin n̄g katatagan at ilalagay sa isang supera bago bubusan n̄g consommé ó n̄g sabaw na

---

(2) *Baño de Maria*: Pagluluto sa pamamagitan n̄g init n̄g tubig; gaya n̄g isang tatsa ra may tubig at sa ibabaw nito'y ang isang kasirola, na sa pamamagitan n̄g kulo at init n̄g tubig na nasa sa tatsa, ay naluluto ang lamang nasa sa kasirola.

nababanggit sa unahan, matapos masala at maalisan ng linab ng boong ingat.

### **Consommé de Maria Luisa**

Kukuha ng isang kilogramong baka, kalahati ng bulo at kabiya ng inihaw na manok, ilalagay sa isang palayok na may tatlong litrong tubig at pakukuluan.

Pagkatapos masagapan ito, ay hahayaan kuluan sa loob ng apat na oras, lalagiyan ng katiting na asin, *zanahorias* at *puerros* at saka sasalain ang sabaw at sasagapan ng linab bago gagamitin ó idudulot.

### **Sopa de pan**

Sa isang laang supera ay maglalagay ng mga hiniwang tinapay na tustado sa mantika at bubusan ng sabaw na sukat na lamang ang mabasa, at sa oras ng pagdudulot ay saka daragdagang muli ng kaunting mainit. Huwag lulutuin ang tinapay sa sabaw, sapagka't bukod sa malalabog ay mawawala ang taglay na lasa.

### **Sopa de cebolla**

Gigisahin sa mantika ó *aceite* ang isa ó maraming sibuyas at kapag nangangalahati na ang kalutuan ay hahaluan ng kaunting harena, babayaang magkakulay ng bahagiya



bago bubusan ng tubig, asin at paminta; pagkatapos ay pakukuluin, sasalain at saka ibubuhos sa tinustang tinapay.

### **Sopa de patatas**

Maggigisa ng karné sa isang kasirola, hahaluan ng tubig at asin, pagkatapos ay magtatalop ng ilang papas at hihiwain at ihahalò. Kapag ito'y lutu na, ay magtitigis sa isang supera at lalagiyan sa ibabaw ng ilang kinayas na *queso de Flandes* at kaunting salsa na *queso* na ginawang nauna; pagkatapos ay pamuling hahaluan ng lutong papas at ganito hanggang sa susunod.

### **Sopa de espárragos**

Mamantikaan ang esparragos sa *aceite* at kapag nagpapamalas ng kulay ginto ay hahanguin at sa pinaghanguan nito'y igigisa ang bawang at sibuyas na hiniwang malaki at kung ito'y lutu na, ay isasama ang hinangong esparragos; hahaluan ng paminta at ng isang pirasong laman ng tinapay na may halong tinadtad na perehil at isasama sa esparragos at lalagiyan ng kaunting katas ng dayap at pamintang ligis at saka pakukuluan sandali bago hahanguin.

### **Sopa de macarrones á la italiana**

Maglalagay sa kumukulong sabaw ng

macarrones (1) babayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto; pagkatapos ay babayaan sa apoy na atay-atay hanggang sa malutong mabuti; at bago idulot ang sopas na ito, ay lalagiyan sa ibabaw ng ginayat ó kinkas na *queso de Gruyere* ó *de Flandes* ó kun dili kaya'y ilalagay ng bukod sa isang pinggan at bahala ng maghalo ang mga magsisikain. Ang mga macarrones ay totoong masarap lalu na kung lulutuin sa sabaw ng estopado. Ang ibang kusinero ay naghahalo ng mga estreliyang itlog.

### Sopa de fideos

Magsasalang sa baga ng sabaw ng putserc ó kun dili kaya'y gagawa ng bukod; kapag ito'y kumukulu na ay ihahalong putulputul ang *fideos*, babayaang kuluan sa loob ng sampung minuto at pagkatapos ay babawasan ng gatong at hahayaang unti-unting tilaan ng kulo hanggang lumamig. Kinakailangang hahaluing madalas ng sandok ng upang huwag manikit at masunog ang *fideos*.

### Sopa á la Condé

Maglalaga ng abitsuelas sa sabaw ng karné ó isda, hahayaang malabog ng kaunti, pagkatapos ay sasalain at saka isasabaw sa

---

(1) Ang macarrones ay minasang harena, almendras asukal at itlog na ginagawang parang biloblo.

mga hiniwang tinapay na tinusta sa mantika.

### Sopa de pescado

Kakaliskisan at lilinisin ang isang isda; pagpuputulputulin at aasnan, pagkaraang matalaban ng asin ay huhugasan at patititiing maigi at ilalagay sa isang kasirolang may katatagang dami ng tubig. Pakukuluin at hahaluan ng dalawang zanahoria, sibuyas at dalawang klabo; kapag kinukuluan na ng isang oras at kalahati ay hahanguin ang mga hiniwang isda, sasalain ang sabaw at muling pakukuluin bago ibubuhos sa isang supera na may hiwang tinapay na tustado.

### Sopa á la Juliana

Huhugasang mabuti sa tubig na malamig ang lahat ng klaseng gulay, gaya ng *acelgas*, *coles*, *apios*, *lechugas*, *escarolas*, *cebollas*, *garbansos* at ibp; pagkatapos ay ilalagay sa isang malinis na basahan at pipigaing maigi; pagkaraan nito'y tatadtarin ng maliliit at saka igigisa sa mantika, babantuan unti-unti ng sabaw ng putsero at hahayaan sa banay banay na apoy sa loob ng dalawang oras hanggang lumambot na maigi.

### Sopa de rabloles

Tatadtaring maigi ang laman ng baboy, manok at hamón at hahaluan ng perehil, yerba buena at *acelgas* na tinadtad din; hahaluan ng kaunting gatas at *queso de Flandes* at saka igigisa. Pagkatapos ay magbabati ng isang burok ng itlog at kaunting tubig at lulunawan ng harena na mamasahing parang tinapay, gugulungan ng hihip upang numipis at kukuha ng kaunti ng ginisa at ipaloob sa nasabing masa at gagawing maliliit na empanada. Pagka nagawa ng lahat ang minasa na empanada ay lulu tuin sa maraming mantika at saka ilalagay sa sabaw na mainit ng putsero. Ang iba'y nagbabati ng itlog sa sabaw na pinaghahahaluhan bago nilalagiyan ng nasabing empanada at idinudulot.

### Arroz con almejas

Maggigisa ng ilang binayong bawang at hahaluan ng tinadtad na perehil, hahaluing bahagiya; pagkatapos ay isusunod ang kaunting paminton, anopa't huwag hahayaang magisa sapagka't papait, at sa katapusa'y ihuhulog ang mga nilinis na tahóng, hahaluing mabuti hanggang bumuka; bubusan pagkaraan ng sabaw na kinakailangan at saka ihahalo ang bigas hanggang mainin.

### **Arroz con bacalao**

Mag-iiahaw ng isang librang bakalaw na tuyo, kapag malámbot lambot na ng kaunti ay pipirasuhing maliliit; aalisan ng tinik at huhugasang makalawa sa malinis na tubig.

Isasalang ang kawali ó sarten sa apoy, lalagiyan ng mantika ó *aceite*, dalawa ó tatlong buting bawang, kamatis at perehil; at kapag gisa na'y ihahalo ang bakalaw, siling malaki, kaunting luyang dilaw at pamintá; pagkatapos ay saka isasama ang bigas, ha haluing makalawa at saka bubusan ng tubig na mainit at lulutuin.

### **Arroz á la catalana**

Gigisahin ang bigas sa *aceite* ó mantikang may bawang na dinikdik, sibuyas, perehil at kamatis; pamayamiya'y hahaluan ng hilaw na hamon na pinagputulputul ng kawangis ng mga daliri at ilang salchichas; lalagiyan ng tubig sa katatagang dami at bago malutong mabuti ay babawasan ng gatong at hahayaan sa init ng bago sa loob ng sampu ó labindalawang minuto hanggang maining mabuti, anopa't huwag babayaang lumata.

### **Arroz á la valenciana (a)**

Magpiprito ng siling malaking murà

na inálisan ng buto at tangkay at hiniwang pahabâ; hahanguin matapos maluto, at isusunod ang mga tinadtad na sibuyas hanggang mamulamula, kamatis na tinadtad din at kapag nagisa ng mabuti ang lahat na ito ay ihahalo ang bigas at hahayaang magisa ng kaunti, bago bubusan ng sabaw ng putsero ó tubig at hahayaan hanggang maining maigi. At kung ito'y idudulot na ay ilalagay sa ibabaw ang hinangong sili.

### **Arroz á la valenciana (b)**

Ang mga sisiw ó pitsong ihahalo sa lutuing ito ay nararapat lutuing mauna. Ilalagay sa isang kawali ó kasirola ang kata-tagang dami ng mantika sa bigas na ihahalo; lalagiyan ng hiniwang bawang at kapag nangangamuy na ay isasama ang pini-rasong sisiw ó pitson, pagkaraan ng ilang sandali ay isusunod ang siling malaking mura na hiniwang pahabâ, gisantes at garbansos. Pagkatapos na malutung mabuti at magisa ang lahat na ito, ay sasabawan ng tubig ó sabaw ng putsero; magdidikdik ng luyang dilaw at paminta na ihahalo sa sabaw, at kapag ito'y kumukulu na ay ihahalo ang bigas at hahaluin ng sandok ng upang tumalatag na mabuti sa ilalim ang bigas at pumaibabaw ang mga sangkap, pagkatapos ay tatakpan at hahayaang malutu at mainin.

Ang ihahalong bigas ay di huhugasan; gayun din, kapag ito'y iininin na ay sa baga lamang.

Sa lugar ng sisiw ó pitsong ihahalo ay mangyayaring palitan ng manok.

### **Paella valenciana**

Maglalagay ng *aceite* ó mantikà sa isang kawali ó sarten, at kapag kumukulu na'y ilalagay ang hiniwang malaking siling mura na hahanguin kapag lutu na; isusunod ang pinirasong sisiw, pato, lomo ng baka at baboy at kapag lutulutu na ng kaunti at nagtataglay ng bahagiyang kulay, ay sasamahan ng ilang buting hiniwang bawang, kamatis, perehil at pulang siling malaki na inalisan ng buto at tangkay at hiniwang pahaba, asin, luyang dilaw ó kaya pamintón, at kaunting pamintang binayo, hahaluin hanggang magisang mabuti; pagkatapos ay hahaluan ng gisantes, hahaluing pamuli at saka bubusan ng kinakailangang sabaw na mainit ng putsero; at kapag kumukulu na'y ibubuhos ang bigas at pakukuluing mabuti at ihahalo ang hinangong siling mura at mga talabang hinimay. Kapag nangangalahati na ang pagkaluto, ay tatakpan at babawasan ng apoy hanggang sa matirang baga at saka babayaang mainin.

## **Ikalimang Pangkat**

### *Carnes*

#### **Buey cocido con salsa picante**

Kumuha ng mga pinaglabisang piraso ng bakang lutò na nagagawi sa balakang babawasan ng labis na taba at hiwain ng pahaba na ang kapal ay kalahating *centimetro*; ilagay sa isang kasirolang malanday ó kawali, lagiyan ng kaunting mantika at bayaan sa atay atay na apoy sa tagal na isang oras; ilagay pagkatapos sa isang pinggan, budburan ng isang dampot na tinadtad na pipino at salsa picante.

#### **Cocido en perejil**

Sa kailaliman ng isang bandehado na mangyayaring tumagal sa apoy, ay maglalagay ng kaunting mantika; lalatagan ng perehil at kabuting tinadtad ng maliliit; sa ibabaw nito y ilalagay ang mga pinagputul putul na lamang inihaw ng baka na sugpung-sugpung; babasaan ng mabuting sabaw, at pakukuluan untiunti sa loob ng apat napu't limang minuto, sasagapan ng mantika at idudulot ng may papas na nilutò sa mantika at nakapaligid sa mga tabi. Lar. 6.



### **Ropa vieja de vaca (a)**

Magbubuhos ng mabuting sabaw sa isang pinggan na makatatagal sa init ng apoy, lalagiyan ng perehil, sibuyas, *estragon*, *perifollo*, *alcaparras* at pipinc na may suka, asin at paminta; pagpuputulputulin ang lahat na ito at saka sa ibabaw ay ilalagay naman ang karné na hiniwang manipis at pahaba; pagkatapos ay papatungan sa ibabaw ng kagaya ng unang nabanggit at saka pakukuluang banay banay sa loob ng kalahating oras.

### **Ropa vieja de vaca (b)**

Pagpuputulputulin ang mga sibuyas at gigisahin sa mantika hanggang sa maluto; sasamahan ng kaunting harena at hahaluin hanggang magkulay; bubusan ng sabaw ng putsero, asin at paminta at kapag malaput na ang salsa, ay ihuhulog ang mga tinabadang karné na pinaglabisan sa niluto; papatayan ng kaunting suka at pagkaraan ng ilang sandali ng kalutuan ay hahanguin.

### **Ropa vieja con carne**

Maglalagay ng katamtamang dami ng mantika sa kawali na kapag mainit na ay ihuhulog ang dinikdik na bawang at má-

laking siling murà na inalisan ng buto at tangkay at hiniwang pahaba; kapag ang bawang ay namumula na ay isusunod ang sibuyas na hiniwang malalaki at pahabâ; kapag ito'y naprito na, ay isasama ang kamatis na binalukan at inalisan ng buto at hiniwang maliit.

Pakaraan ng ilang sandali at kapag ang kamatis na nabanggit ay luto na rin, ay isusunod ang karné ng putsero na pinagpirirasung maliit at katiting na pamintang ligis; pagkatapos ay hahayaang maluto ng bahagiya bago titimplahan ng kaunting asin at saka hahanguin.

### **Cocido en albondiguillas**

Magtatadtad ng laman ng baka na may kahalong nilutong papas, lalagiyan ng mantika ilang itlog na luto, asin at paminta, mamasahing mabuti at gagawing parang maliliit na bola at saka lulutuin sa mantika at idudulot ng may salsa picante.

Ang ibang tagapagluto'y, minamasang bukod ang nilagang papas at tinitimplahan ng asin at saka ginagawang itsurang bola na pinalolooban ng tinadtad na nabanggit sa itaas.

### **Cocido á la Benedictina**

Maggigisa ng sibuyas na maliliit, ha-

haluan n̄g isang kutsarang harena, at hahayaang maluto; bubusan n̄g isang basong *vino tinto*, kalahating basong sabaw, kaunting tinadtad na kabuti, asin at pamintang ligis, laurel, *tocino* at pagkatapos maluto, ay ibubuhos sa ibabaw n̄g mga hiniwang karné na nakatalatag sa isang pinggan na mangyayaring tumagal sa apoy; hahayaang kalahating oras sa init n̄g бага bago idudulot.

### **Cocido en blanco**

Magpapakulo n̄g tubig, lalagiyan n̄g garbansos at sasagapan, pagkatapos ay isusunod ang *tocino*, hamón at manók at saka pakukuluin sa loob n̄g kalahating oras at babantuan n̄g tubig kailan ma't matutuyuan hanggang sa lumambot at matirhan lamang n̄g kahustuhang sabaw.

### **Cocido de color**

Gagawing gaya n̄g nabanggit lalagiyan n̄g sangkap na gulay at isang tasang tubig na mainit (kung sakali't hindi makatas ang nasabing gulay); pagkatapos ay magdidikdik n̄g ilang butil na *cominos*, isang buting bawang at kátiting na pamintón, lulunawing lahat sa mainit na tubig at ihahalô; anopa't kung sasamahan ang lutuing ito n̄g *morci-lla* ó *chorizo*; ay di na nararapat hahaluan n̄g naturang dinikdik, sapagka't sapat na

yaong nasa sa *morcilla* 6 *chorizo*. Pagkaraang magawa ang lahat na ito, ay pababayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumanbot at matirhan lamang ng kaunting sabaw.

### **Rosbif**

Ang guinagawang *rosbif* ay yaong malambot at mabuting laman ng baka, sa madaling sabi ay yaong napapagitan sa balakang at tadiyang. Kukuha ng katatagan ng lamang nabanggit babalumbunin at tatalian; pagkatapos ay babalutin sa isang maputing papel na basâ ng mantikâ; duduruing pahaba at saka iihaw; anopa't, labinlimang minuto bago hanguin, ay kinakailangang alisin ang papel na nakababalot at saka manakanakang papahiran ng mantika ang paligidligid ng *rosbif*. Kung inaakalang lutu na ay hahaguin at ilalagay sa isang bandehado na di pagpuputulputulin at lalagiyan ng anomang sangkap, kundi sa oras lamang ng pagkain.

Ang pangkaraniwang sangkap na inilalagay sa *rosbif* ay mga papas na minantikaan at hiniwang manipis at pabilog. Gayun din, bago isagawa ang nabanggit sa unahan nito, ay kinakailangang patalaban sa kaunting asing pino ang lamang nasabi ng *rosbif*.

### **Rosbif de carne de vaca**

Kukuha ng mabuting piraso ng laman ng baka, kakadlitán ng maliliit upang talaban ng asin at pamintang binayo, at lalagiyan sa ibabaw ng maraming tinadtad na sibuyas at *aceite*, at hahayaan sa gayung katayuan sa tatlo ó apat na oras, bago ilalagay sa hurnó. Kapag nangangalahati na ang kalutuan, ay bubudburan sa ibabaw ng harena, tinadtad na kamatis at kapatak na tubig at harena, at hahayaang madarang hanggang magkaroon ng malaputlaput na salsa; maminsan minsan ay paliliguan ng salsang lumalabas sa pamamagitan ng isang laang kutsara at pagkatapos ay hahanguin kung luto na.

### **Solomo de vaca asado**

Kukuha ng makapal na laman sa gawing balakang ng isang baka, mimitsahan ng gaya ng namamalas sa lar 3, ilalagay sa isang pinggan, bubusan ng *aceite* at katas ng dayap, lalagiyan ng mga sanga ng perhil at hahayaang mababad sa loob ng ilang oras at pagbibilingbilingin.

Limampung minuto bago ihain ay duruin at iihaw sa nagniningas na бага, babasabasain ng katas ng pinagbabaran at kapag hahanguin na, ay bubudburan sa pa-

ligidligid ng kaunting asin pino bago ilalagay sa bandehado at paliligiran ng mga papas na minantikaan. Kung idudulot na ay kasama ang salsa *picante* sa mesa ó du-lang ng mga panaohin.

### **Biftec con cebollas**

Puputul ng apat na lamang malambot ng baka sa kapal na katamtaman, tingnan ang lar. 7; titimplahan ng paminta at asin ligis at ilalagay sa isang kawali ó sarten na may kaunting mantika; maghihimay ng tatlo ó apat na sibuyas at hihiwaing pabilog at mamantikaang sa isang sartén ó kawali; kapag lutu na ay isasama ang *biftec* na nilutong bukod, bubusan ng kaunting katas ó mantikang lumabas sa pagluluto at hahayaang kuluan sandali bago idudulot.

### **Biftec de carne de vaca**

Isang malaking putol ng lamang malambot ng baka ay titimplahan ng asin at pamintang durog at papaluin ng kaunti upang tumiting mabuti ang tubig at tumalab ang sangkap.

Pagkatapos ay maglalagay ng mantika sa isang kawali at dito ihuhulog ang nasa-bing *biftec* at lulutuin.

Bago ilahok ang mga hiniwang sibuyas ay pipisain muna ng sandok ang mga la-

man n̄g lumabas ang katas. Ang sibuyas na ihahalo ay lulutuing mauna, at sa pag dudulot ay gagamitan n̄g salsa *inglesa*.

### **Estofado**

Ang lutuing ito ay tutoong malinamnam at masarap, at mangyayaring makain n̄g mainit ó malamig; madaling tunawin n̄g sikmurà at nagdudulot n̄g mabuting pita n̄g pagkain. Ang paggawa nito ay itong sumusunod. Magtutunaw sa isang palayok n̄g ilang putol na *tocino*, hahaluan n̄g isang putol na paa n̄g bakang bulô kung mayroon; isang taling gulay, klabo, sibuyas, zana-choria, laurel, paminta at asin; at sa ibabaw n̄g mga sangkap na ito ay ilalagay ang karne na iistupaduhin, gaya n̄g lamang minitsahan n̄g baka ó hindi man, baboy, kapon ó pabo. Pagkatapos ay bubusan n̄g isang basong *vino blanco*, dalaua n̄g sabaw at dalawa n̄g tubig at saka tatakpan n̄g lapat na lapat, at hahayaang maluto sa loob n̄g apat ó limang oras at lumambot na mabuti.

### **Estofado de carne (a)**

Maglalagay n̄g karne sa isang palayok, hahaluan n̄g bawang na buo at inihaw, maraming sibuyas na piniraso, dahon n̄g laurel, asin at mantika; pagkatapos ay bubu-

san n̄g alak na ang dami ay isang *cuartillo* (1) bawa't librang laman na paghahaluan; magdidikdik n̄g kanela at klabo at lulunawin sa kaunting tubig bago ihahalo at tatak pang maigi.

### **Estofado de carne (b)**

Maglalagay n̄g mantika, huhulugan n̄g m̄ga buong bawang at tinapay, kapag ito'y naprito n̄g mabuti ay hahanguin at ihahali naman ang karné na bubusan n̄g kaunting alak at saka hahaluing mabuti; pagkatapos ay magdidikdik n̄g klabo, kanela ó kaunting paminta, tuloy n̄g m̄ga bawang at tinapay na hinango at ihahalo at pagkatapos ay hahaluan n̄g tubig at tatak pang mabuti hanggang lumambot.

### **Estofado de carne (c)**

Sa bawa't isang librang karne ay sasamahan n̄g isang putol na *tocino* na pini-rasong maliliit at isisiksik sa bawa't kadlit na ginawa sa laman; pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok, hahaluan n̄g m̄ga inihaw na bawang na dinikdik na kasama n̄g kanela, klabo at paminta; gayun din lalagiyan n̄g isang dahong n̄g laurel, sibuyas na buo, isang buting bawang na dinikdik at kala

---

(1) Ang isang *cuartillo* ay nagkakaroon n̄g mahigit sa isang litro.



hating litrong alak, dalawang kutsarang suka at tubig na kahustuhan at saka mantika na halagang ikapat na bahagi ng isang libra; tatakpang maigi hanggang sa maluto.

#### **Estofado de carne (d)**

Ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto ang karne, mga bawang, sibuyas na buo; pagkatapos ay lalagiyan ng *vino blanco*, dalawang dahong laurel, apat na klabong buo; isang tilas na kanela, kapisasitong balat ng suhà, tubig at asing nauukol; tatakpan at saka pakukuluin hanggang lumambot at malutò.

#### **Estofado de carne (e)**

Magbubuhos ng mantika sa isang kawali at ilalagay ang karné, kapag nagkulay gintu na ay bubusan ng kaunting *vino blanco*, at hahayaang hanggang matuyo ito, pagkatapos ay lalagiyan ng tubig, kanela at klabong binayo, at babayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng kapatak na salsa.

#### **Estofado de carne (f)**

Pagpipirapirasuhin ó kaya buong ilalagay ang karne sa isang palayok hahaluan ng bawang, mga dahong laurel, isang putol

na taba ng hamón, ilang butil na paminta, klabo, asin, *vino tinto* at kaunting tubig. Tatak pang maigi pagkatapos ang palayok at kapag malambut na ang mga laman ay hahaluan ng kaunting nilunaw sa tubig na malamig na harenang binusa at pagkaraan ng kaunti ay hahanguin.

### **Guisado de carne sin nombre**

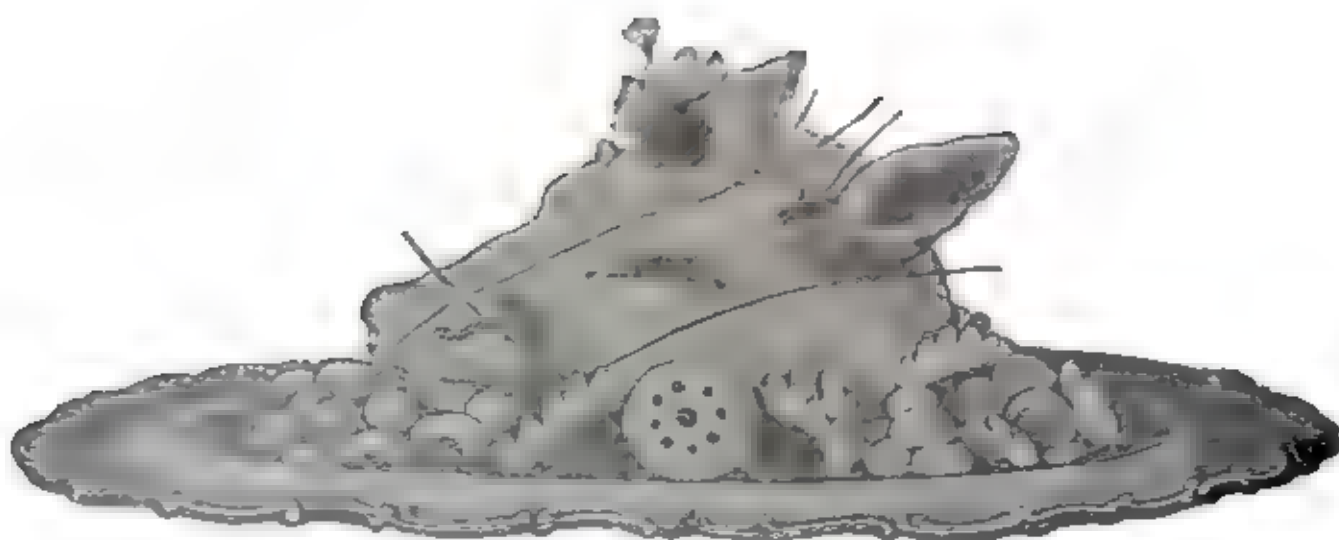
Maglalagay sa kawaling may mantika ng pirapirasong karne, hahaluan ng binyong bawang, laurel, *especies finas* (1) at kaunting harena; pagkatapos mapaghaluhalong mabuti ay bubusan ng kaunting suka, isang sibuyas na buo at tubig hanggang lumambot at maluto.

### **Guisado de carne (a)**

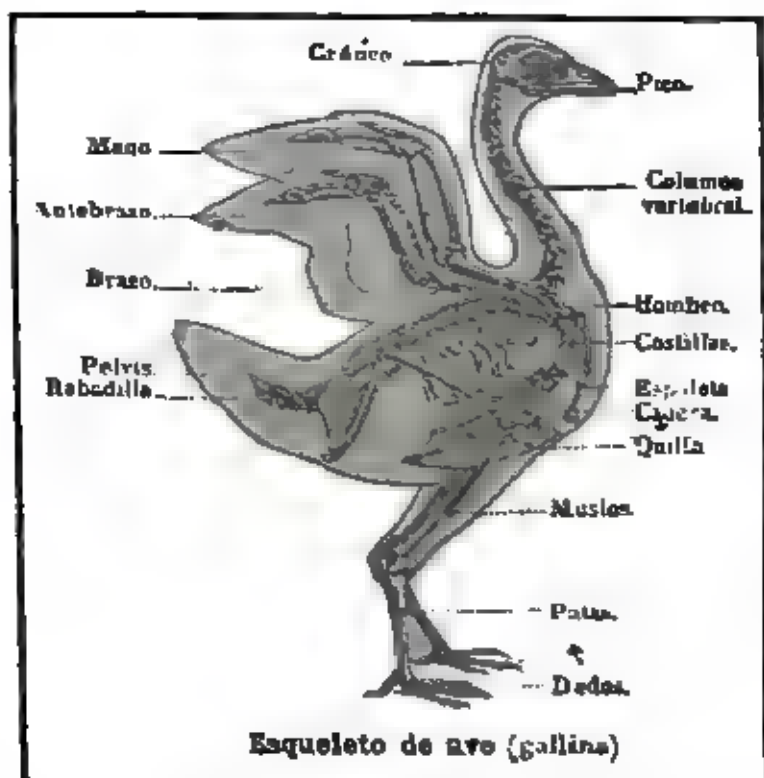
Sasangkutsahin ang karne; pagkatapos ay mamantikaan na may kahalong bawang at isang pirasong laman ng tinapay na hahayaang matustang mabuti at hahanguin; hahayaan ang karne hanggang magkulay, gintó; pagkatapos ay babayuhin ang hinangong bawang at laman ng tinapay at lulunawin sa kaunting tubig at ibubuhos sa karne at pamayamiya'y pipigaaan ng kaunting katas ng dayap at hahayaang lumambot.

---

(1) *Especies finas*; mga dinikdik na kanela, klabo at paminta at ibp.



Larawang (IV) Kaparaanan ng pagaalis ng mga buto ng ulo ng bakang buló.



Larawang (V) Aniyo ng mga buto ng manok sa loob ng katawan



### **Guisado de carne (b)**

Igigisa ang karné na may kasamang dinikdik na bawang, *yerba buena* at perelil; pagkaraan ng sandali'y bubusan ng sabaw ó tubig at asin at kapag malulutu na ay hahaluan ng *especia fina*.

### **Guisado de carne [c]**

Maglalagay ng bawang sa mantika hanggang mangamoy; pagkatapos ay isusunod ang karne at hahaluin; pagkaraan nito'y lalagiyan ng tubig, asin at dalawang klabo at isang dahong laurel; kapag lutò na ay hahaluan ng binayong kasubhâ ó pamintón, kanela at laman ng tinapay.

### **Guisado de carne (d)**

Magbubuhos ng mantika sa isang kawali at kapag mainit na, ay inamantikaan ang kaunting tinadtad na sibuyas at isang bawang, pagkatapos ay hahanguin; isusunod naman ang harena at kapag natusta ng mabuti ay ihahalo ang karne at isang basong *vino blanco* at dalawang dahong laurel, hahaluing mabuti at pagkaraan ay lalagiyan ng tubig at tatakpan hanggang matirhan ng kaunting salsa at lumambot na maigi ang laman ó karne.

### **Guisado de carne (e)**

Ilalagay ng buo ang laman ng karne sa mantikà ng baboy, lalagiyan ng mga dahong laurel, klabo at paminta at *vino blanco*, matapos mahalong maigi ay bubusan ng tubig at habayaang malutong sandali. bago idudulot ay magdidikdik ng tinustang tina pay at ihahalo sa sabaw ng upang lumapot at maging masarap na salsa.

### **Guisado de carne (f)**

Puputulin ang karne ng pahaba, manipis at malapad, pupukpukin at saka babalutin ng harena at ilalagay sa mantika ng baboy, hahaluan ng isang dahong laurel, kanela at klabong buo, tubig at pakukuluin hanggang lumambot na mabuti.

### **Guisado de carne (g)**

Kukuba ng karné, lilinising mabuti, pupukpukin at saka igigisa sa mantika ng baboy; mag-iihaw ng isang pusong bawang, pagkatapos ay aalisin ng balat at didikdiking kasama ang isa ó dalawang *rosquillas*, buong kanela at klabo, asin at tubig, habayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng kaunting salsa.

### **Guisado de carne (h)**

Maglalagay sa kawali ng ibig gisahin, lalagiyan ng mantika ng baboy, paminta at klabo, mga laurel, katas ng suhang maasim, asin at kaunting tubig; tatak pang mabuti at babayaang maluto hanggang matira sa mantika, anopa't pag-iingat matuyo, sapagka't siyang bilang magiging pinaka salsa ang matitirang kaunting sabaw

### **Guisado de vaca (a)**

Magmamantika ng bawang at kaunting tinapay bahanguin pagkatapos; isusunod ang kamatis kung mayroon at gagawing parang salsa at dito isasama ang karne; pagkatapos ay hahaluan ng tubig at kapag malambut na ang laman ng baka, ay isasama ang mga dinikdik na bawang at tinapay na hinango upang lumapot ang sabaw.

### **Guisado de vaca (b)**

Magpapakulo ng mantika at saka ilalagay ang karné at hahayaan hanggang magkulay gintô, at may kasamang kaunting asin; pagkatapos ay hahaluan ng mga tinadtad na sibuyas at hahayaang maluto at magkulay; pagkaraan nito ay isusunod ang kamatis (kung sakali't panahon) at baha-

yaan doon hanggang madurog na parang salsa; pagkatapos ay habaluan ng dinikdik na kanela, klabo at paminta at tubig na kasukatan.

### **Pierna de carne mechada**

Lilinising mabuti ang laman sa binti ng di huhugasan at aalisan ng sebo, magdidikdik ng kasubhâ, kanela at klabo na magkasingdami, maghihimay ng ilang bawang, pipiraso ng hamon na maytabá at laman; pagkatapos ay hihiwaan ang nasa-bing laman at sisiksikan ng *tocino* at ng mga dinikdik na nabanggit at saka lutuin sa tubig na may asin at ilang pira-song hamon at mantika bago tatakpan hanggang lumambot at maluto.

### **Carne mechada**

Kukuba ng katatagang laki at kapal na laman ng baka mimitsahan ng taba ng baboy, pagkatapos ay patitigasan at lalagiyan ng laurel, papas na hiniwang malalaki, sibuyas at pamintón, at kapag malulutu na ay titimplahan ng kaunting asin.

---

PAUNAWA; Ang tabang imimitsa ng upang maimitsang maigi at masunod ang ibigang lugis ay kinakailangang ibabad muna sa yelo ng tumigas.



### **Vaca á la moda**

Pipili ng pinakamabuting piraso ng baka, babatihin at saka mimitsahan ng tocino; ilalagay sa isang kasirola na may asin, paminta, isang buting bawang at bahayaang labasan ng mantika sa banaybanay na apoy; kapag ang laman ay tigang na ó kaya na kalabas ng maigi ang mantika, ay paibabawan ng ilang balat ng *tocino*, at aapuyang mabuti, kapag malapit ng maluluto ay bubusan ng *vino blanco* hanggang matuyutuyu; sasailain pagkatapos ang pinakasalsa bago isasama at ibubuhos sa baka.

### **Carne en pebre**

Ilalagay ang laman ó karné sa isang palayok, bubusan ng alak ó *vino blanco* at mga buong bawang, maraming sibuyas na piniraso at mga dahong laurel; hahaluan pagkatapos ng mga inihaw na bawang, asing nauukol at mantika at kapag malambot na ang nasabing laman ó karne ay hahaluan ng mga dinikdik na kanela, klabo at paminta, kaunting tubig upang mapaglunawan ng nabanggit at saka tatakpang kagaya ng pagtatakip sa lutong *estofado*.

### **Frese de vaca**

Maggigisa ng sibuyas, hahaluan ng ha-

rena at *especia fina*, pagkatapos ay ihahalo ang karne na pinagputulputul na kapag lutu na'y lalagiyan ng binayong piñon (1) at pipigaan ng katas ng dayap.

### **Encebollado de carne**

Ilalagay ang karne sa kawali ó kasirola, mantika, buong bawang at sibuyas at saka lulutuín, didikdikan ng *especies finas*, pamin-tón at saka tatakpan hanggang lumambot.

### **Vaca guisada**

Maglalagay ng mantika mga tinadtad na sibuyas, kamatis, isang ulong sang, *especies finas*, isang pirasong balat ng suhà at dalawang bawang at lulutuín sa kapatak na tubig ó sabaw hanggang sa lumambot.

### **Lonjas de vaca y jamón (a)**

Maghihiwa ng baka at hamón at ilalagay sa isang kawali, lalagiyan ng paminta, asin, bawang at mantika; gayun din hahaluán ng tubig, mga dahong laurel at saka babayaang maluto hanggang sa lumambot na mabuti.

---

1) Piñon: bunga ng kahoy na pino.

### **Lonjas de vaca y jamón (b)**

Paghihiwain ng malapad at pahaba ang baka at hamón, pagkatapos ay ilalagay sa kailaliman ng isang kasirola at hahaluan ng kaunting *vino blanco*, dahon ng laurel, ilang butil na pamintang buo, *alcaparras* at saka kahustuhang tubig at hahayaan sa apoy hanggang lumambot at di hahaluan pa ng anomang tubig, kundi sukat na yaong tinataglay.

### **Lonjas de carne**

Bababarin sa dalawa ó tatlong oras sa suka ang mga pirasong laman ng baka ó baboy; pagkatapos ay ilalagay sa isang kawali na may binayong tinapay, perehil, bawang at paminta at hahayaan ditong mamantikaan hanggang sa maluto. Kung ang laman ay walang taba na sukat pagmulan ng mantika ay lalagayan.

### **Carne con guisantes**

Maggigisa ng bawang at tinadtad na sibuyas na maliliit, kapag naninilaw ng maigi ay isusunod ang guisantes, hahaluin hanggang maluto; pagkatapos ay ilalagay ang karné at bubusan ng kahustuhang sabaw at asin hanggang sa ito'y lumambot at maluto.

### Salmorejo

Maglalagay ng mantika kapag kumukulu na'y lalagiyan ng binayong tinapay at perhil, di papahingahan ng halo hanggang lumapot, pagkatapos ay hahaluan ng klabo at pamintang dinikdik at sa lugar ng tubig ang ibubuhos ay sabaw ng putsero at makaraang magawa ang mga nabanggit, ay ilalagay ang manok ó karné ng putsero at hahayaang kuluan at sa oras ng paghango ay pipigaan ng katas ng dayap.

### Fricandó con carne

Sa kailaliman ng isang palayok ó kasirola, ay maglalagay ng ilang hiniwang *tocino*, sa ibabaw nito'y ilalagay ang karneng minitsahan, hahaluan ng kaunting tubig at mantika; hahayaang maluto ang nabanggit na laman; lalagiyan sa itaas at ibaba ng apoy, at kapag malambut ng mabuti ay malalagiyan ng salsang maibig.

### Fricandó casero

Pipili ng mabuting laman ng baka at aalisan ng lamad, pagkatapos ay mimitsahan ng *tocino* sa gawing itaas; maglalagay sa isang kasirola ng pinirasong sibuyas at *zanahoria* at dito ihahalo ang nabanggit; bu-

busan n̄g isang basong tubig ó sabaw at saka lulutuín sa pamamagitan n̄g banay banay na gatong sa loob n̄g dalawa ó tatlong oras at lalagiyan sa ibabaw n̄g takip n̄g m̄ga бага at pag-iingatang bubuksan ang takip sa tuwing labinlimang minuto upang basain lagi n̄g lumalabas na katas. Pagkamalambot na ay mangyayaring idulot n̄g may salsa ó n̄g katas na tinataglay.

### Agreseo

Maglalagay sa palayok n̄g m̄ga tadiyang n̄g baboy na may halong sibuyas, perehil, klabo, pamintang ligis at dayap at kapag nagkasamasama n̄g mabuti ay hahaluan n̄g *zanahoria* at kaunting tubig hanggang lumambot; sasamahan pagkatapos n̄g m̄ga pinirasong *batatas* at papas hanggang matirhan n̄g katiting na sabaw at malutong maigi; at kung idudulot na'y pipigaan n̄g dayap.

### Guisado de carne con patatas

Maghihiwa n̄g pabilog n̄g papas at mamantikaan, pagkatapos ay hahanguin; isusunod ang isang buting bawang at pinirasong tinapay na hahanguin din kapuwà kapag lutu na, at sa mantikang pinaghanguan n̄g m̄ga nabanggit, ay ihuhulog ang m̄ga tinadtad na sibuyas at kapag nangangalahati na ang

kalutuan, ay hahaluan ng katiting na perehil na tinadtad din at nilunaw na *especies finas* at binayong tinapay na piniritong nauna, pagkatapos ay isasama ang mga laman ng putsero at bahayaang kuluan ng kaunti. Kung gustong palaputing ang gisadong ito ay isasama ang papas na di minantikaan.

### **Carne rellena**

Kukuha ng lamang malambot ng baka; hihiwain sa gitna na di palalampasin sa kabilang tabi at pagkatapos ay kukunin ang mga pinaglabisan at tatadtarin: sasamahan ng laman at tabâ ng hamón binayong tinapay, bawang, perehil, binating itlog upang bumuó, at katiting na *especies finas*.

Pagkatapos ay ipaloloob sa naturang karné, tatahiin ng madalang sa tatlong gilid at ilalagay sa mantika hanggang magkulan ginto: pagkaraan ay hahaluan ng tinadtad na sibuyas at kaunting *vino blanco* at saka bahayaan hanggang malutong maigi

### **Carne rellena (b)**

Magtatadtad ng malambot na laman ng baka, bawang, paminta, asin kapatak na tubig, laurel at paminton; pagkatapos ay igigisa sa mantika hangang sa malutong mabuti at lalagiyan ng kaunting *mantequilla*;

pagkatapos ay maghihiwa ng lutong itlog at pasas at saka ipaloloob sa lamang manipis ng baka at tatahin ó tatalian bago ilulutong muli sa katatagang dami ng mantika.

### **Guisado de carne con perejil**

Ilalagay sa kawali ang lamang buo ó pirasong maliit ng baka, lalagiyan ng mantika, katas ng suhà, perehil, klabo, paminta at kaunting tubig at hahayaang malutò hanggang matirhan lamang ng kaunting salsa.

### **Carne con chicharos**

Isasalang sa kalan ang mantika, kapag mainit na'y ihuhulog ang binayong bawang na may balat, sibuyas na pinagpirapiraso kaunting kamatis, perehil at pagkatapos ay isusunod ang karneng hilaw; lalagiyan ng dahong laurel, hahaluin at saka isasama ang klabo, paminta, kanela at asin, tubig na mainit at sitsaros; ang lahat ng ito'y ihuhulog matapos makaraan ang ilang sandaling mailagay ang karné at sa katapustapusan ay lalagiyan ng kaunting *vino blanco* hanggang malutong mabuti.

### **Encebollado con carne del cocido**

Maggigisa ng maraming sibuyas na hi-

niwang malaki at kapag namumulamula na ay huhulugan ng ilang butil na paminta at klabo at kaunting suka, hahayaang matagalan ng kaunti at saka bubusan ng tubig at kaunting asin at babayaang malutong mabuti.

### **Chuletas de cerdo (a)**

Pupukpuhin ng puluhan ng kampil ang pinirasong lamang ng baboy, papahiran ng mantika, bubudburan ng dinurog na tinapay, asin, perehil at bawang na kapuwa tinadtad ng pino; pagkatapos magawa ito ay babalutin ang bawat putol ng papel na puti na tigmak ng mantika at saka ilalagay sa tuyong kawali at gagatungan hanggang maluto sa mantikang lumalabas, anopa't manakanakang bibilingin hanggang sa maluto.

### **Chuletas de cerdo (b)**

Pupukpuhin ng puluhan ng kampil ang mga hiniwang laman ng baboy, lalamasin sa kaunting tubig na may asin; pagkatapos ay patititin at saka bubudburan ng binayong tinapay, perehil at bawang na dinikdik, lalagiyan kung ibig ng kaunting katas ng dayap; magbabati ng ilang itlog at saka titigmakin ang bawat putol ng baboy na nabanggit bago ilalagay sa kumukulong mantika.



### **Carne fiambre (a)**

Lulutuin ang isang mabuting pirasong laman sa tubig, asin at paminta at ilang butil na klabo. Hahayaang matuyo ang tubig, bago lalagayan ng mantika ó *tocino*, at babayaang malutong mabuti hanggang sa lumambot sa atay-atay na gatong.

### **Carne fiambre (b)**

Lulutuin ang karne sa tubig na may asin at sukang marami kay sa tubig, perehil, bawang, ilang buting paminta, klabo at kaunting kasubhâ. Hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti at idudulot ng mayroon ó walang salsa.

### **Carne fiambre (c)**

Isang malaking piraso ng binti ng baka ay mimitsahan ng tinilas na *tocino* at pipit-piting mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa isang pasô ó bandehado na may dalawang bahaging alak at isa ng tubig, asin, buong paminta, klabo, ilang dinikdik na bawang at isang putol na kanela; lalamutaking mabuti dito ang nasabing laman at hahayaang dalawang oras na mababad. Pagkatapos ay gagawa ng binalag na patpat at ilalagay sa ilalim ng lutuan at dito ipaiibabaw ang la-

man ó karne at sa ilalim ay ilalagay ang pinagbabaran ng upang untiunti ay mabasa ng nasabing tubig samantalang kinukuluan. Samantalang nangyayari ang lahat ng ito, ay papahirang manakanaka ang niluluto ng mantika at papatungan sa ibabaw ng mga buong sibuyas at bubusan untiunti ng suka hanggang maubos ang isang tasa.

Sa ganitong kaparaanan ay tatakpang maigi ang lutuan at hahayaan sa banay banay na apoy hanggang mangalahati ang lambot ng isang panig at bibilingin, ng upang ang kabila naman at magpareho; matapos magawa ang mga nabanggit, ay ilalagay ng lahat ang mantika at babayaang ang salsa lamang ang di malahukan at pipigaan ng katas ng dayap at alak na kapupunan, upang mahusto ang pagkaluto at lumambot; ano pa't iingat ang pagbiling at pagpapahid ng mantika at di nararapat hangin hanggang di husto ang kalutuan.

### **Lengua estofada (a)**

Hahatiin sa dalawang piraso ang dilà ng baka, kakayurin ang bandang labas at huhugasang maigi; ilalagay sa kumukulong tubig at pababayaang hanggang sa mahimunos na lahat ang balat na bumabalot. Pagkatapos ay mimitsahan ng *tocino* at ilalagay sa isang kasirolang natatakpan at may hinwang *tocino*, dibdib ng baboy ó hamón, asin,

paminta, dalawang tipak na asukal, tatlong klabo, isang basong *vino blanco* at kalahati ng *aguardiente*. Makaraan ang dalawang oras ng pagluluto ay isasamang ihulog ang zanahorias at mga sibuyas at hahayaang maluto at kuluang pamuli sa loob ng tatlong oras bago hanguin.

### **Lengua estofada (b)**

Matapos mabalukan ang dila at malinis na mabuti, ay ilalagay sa isang palayok; lalagiyan ng isang tasitang suka, dalawang pusong bawang na inihaw, magdidikdik ng labindalawang buting paminta, apat na klabo, katiting na kanela at ilang bawang na inihaw; lulunawin sa kaunting tubig at saka isasamang ihalo bago tatakpan ng isang *papel de estraza* at sa ibabaw nito'y isang palayok na maliit na may lamang kaunting tubig na pangbanto kung sakali't matutuyan, anopa't pag-iingatan mapatlangan ng kulo, at lulutuin mula sa hapon ng may katiting na gatong, hahaluan pagkatapos ng isang tasita at kalahati ng *aceite* at isang kutsarang mantika ng baboy at babayaan hanggang sa maluto.

### **Lengua estofada (c)**

Maglalagay ng mantika sa isang palayok, hahaluan ng mga buong bawang, pa-

minta, isang tasang suka, isang dahong laurel, asin at tubig na katamtaman para sa pagluluto at kapag malambot na ay hahaluhan ng klabo at paminta.

### **Pulpetas de carne**

Hihiwa ng laman ng baka sa kapal na mahigit sa piso, babayuhing palalaparin ng maso ó puluhan ng kampit; pagkatapos ay magtadtad ng laman ng hamon, *tocino*, itlog na luto at perehil at ilalagay sa ibabaw ng isang pirasong nabanggit bago papatungnan namang muli ng isang piraso rin at tatalian ng upang huwag tumapon ang nasa sa loob; igigisa pagkatapos sa mantika; at labinlimang minuto bago idulot, ay lalagayan ng salsa. Ang salsang ilalagay ay binubuo ng mga pinaghalong *vino blanco*, binusang harena, kaunting *nuez moscada* at pinulbos na kanela.

### **Manitas de ternera en fricasé**

Pakukuluang bukod ang mga hiniwang laman ng baka ó bulo, at pagkatapos ay maglalagay ng mantika ng baboy sa isang palayok ó kawali at magmamantika ng bawang at sibuyas na kapag malambot na ay hahaluhan ng kaunting harena; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang pinakuluang laman ng baka ó bulo at lalagayan ng kaun-

ting *especia fina*: at sasabawan ng pinaglagaan ó pinagpakuluan ng nasabing baka ó bulo na sinala at kapagka lutu na, ay babatihan ang salsang tinataglay ng isang burok ng itlog at katiting na katas ng dayap; ang sabaw ay kung ihahalo ay kinakailangan ang kumukulo at ng ang harenang kahalo ay huwag magbutilbutil.

### **Croquetas (a)**

Sa bawa't isang librang laman ó karne ay sasamahan ng pinaghalong perehil, bawang na tinadtad na kapuwa ng pino at ilalagay sa isang kawali; habaluan ng kalahating kutsarang harena at kalahating tasing gatas. Kapag ito'y nababakbak ng kusa sa kawali, ay hahanguin at palalamigin, at magbabati ng dalawang itlog nasiyang ititigmak sa nasabing karne bago ilalagay sa mantikang may atayatay na apoy. Anopang bago lagiyan ó tigmakin ng itlog ang nabanggit, ay bubudburan muna ang paligid-ligid ng binayong tinapay.

### **Croquetas (b)**

Kukuha ng hita ng manok at hamón, sasangkutahin sa tubig at asin, pagkatapos ay tatadtaring maigi at lalamasing para ng paglalamas sa ginawang albondigas; matapos ito, ay isasalang sa apoy ang isang kawali ó kazuela at lalagiyan ng isang kutsa-

rang mantika na lalagayan ng kaunting tinadtad na sibuyas, hahaluin at kapag malambut na ay saka isasama ang mga tinadtad na manok at hamon, kaunting gatas, isang kutsarang harena at asin, hahaluing mabuti hanggang magparang pandikit; hahanugin at ilalagay sa isang pinggan at palalamigin. Pagkatapos maisagawa ang mga nasabi at sa unahan, ay magpapakulo ng mantika sa isang kawali, kakamal ng masa sa pinggan, bubusan ng binating itlog at bubudburan ng binayong tinapay bago mamantikaan sa kumukulong mantika, anopat babayaang magtaglay ng kulay ginto ang nakababalot na itlog at idudulot ng mainit sa mesa o dulang ng panaobin.

### Empanada de carne

Patitigasan ang karne o laman ng baka hanggang lumambot; kapag tuyu na ay bubusan ng mantika; magmamantikang bukod ng bawang na hinwang pahaba na kapag mapula na ay hahanugin at ilalagay sa karneng minamantikaan; pagkatapos ay naglalagay ng kamatis na inalisan ng buto, samantikang pinaghanuan ng bawang at pagkaluto'y isasama ang karne, hahaluin at lalagayan ng *especies finas* na binayo.

Pagkaraan ng lahat ng ito, ay gagawa ng masa na paninipisin at titigmakin ng mantika at dito ipaloloob ang mga naunang lamang niluto; anopat ito'y kinakailangang tinadtad o pirasong maliliit) bibilutin ang pinaloobang masa bago huhurnuhin. Gayon din bago ipalooob ang karne sa nasabing masa ay palalamigin munang mabuti.

### **Cabrito (a)**

Mamantikaan ang kambeng matapos malinis at mapagpirapiraso; hahaluan ng dinikdik na paminta at bawang na nilunaw sa suka at habayaang matirhan ng kapatak na salsa

### **Cabrito (b)**

Matapos malinis at mapagpirapiraso ang kambeng ay ilalagay sa isang kasirola na may kasamang dinikdik na *especies finas*, dalawang buting bawang at paminta na nilunaw sa kaunting tubig; pagkatapos ay papahiran ng mantika ang kambeng at sa ibabaw nito'y ilalagay ang dinikdik bago iibaw.

### **Cabrito (c)**

Pagkahiwa nito'y patitigasan at magmamantika ng bawang, sibuyas at perehil; ihabalo na kasama ang kaunting dinikdik na *especies finas* doon sa kambeng at lulutuing magkakasama hanggang lumambot at lalagayan ng kapatak na tubig kung sakali't matuyô.

### **Caldereta de cabrito**

Pagkalinis na mabuti ng kambeng ay mamantikaan sa kawali, kapag namumula na'y habanguin; isusunod ang tinadtad na bawang at sibuyas na habanguin din kung luto na; pagkatapos, sa pinaghanguang mantika nito, ay isusunod naman ang atay

ng kambeng na kung lutu na rin ay bahanguin. Matapos maisagawa ang mga nabanggit ay ibubuhos sa isang palayok ang nalabing mantika; ilalagay ang hinangong kambeng, mga hiniwang sibuyas, tubig na kahustuhan at *vino blanco*, hahayaang maluto sa katatagang apoy, at kapag nangangalahati na ang pagkaluto, ay isasama ang mga dinikdik, na binubuo ng klabo, siling malaki at atay na mamantikaan. Pabayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumambot ang kambeng at lumapot ang taglay na salsa.

### **Asadura de vaca.**

Pagpuputulputulin at ilalagay sa isang kasirola, ang laman ó *carne*, hahaluan ng ilang pirasong *tocino* at kapag nagkukulay na ay hahaluan ng harena hanggang sa magkulay din, bago isasama ang sibuyas zanahoria, patatas at tubig at hahayaang kuluan sa loob ng dalawang oras at saka idudulot.

### **Conejo (a)**

Magbubuhos ng katatagang dami ng mantika sa isang kawali, lalagiyan ng maraming sibuyas na pinirasong malalaki; kapag malambot ng maigi ay isasama ang koneho, titimplahan ng kaunting suka, asin at tubig; pagkatapos ay lulutuin hanggang matirhan lamang ng kaunting sabaw.

### **Conejo (b)**

Magmamantika ng bawang at isang pirasong laman ng tinapay na ito'y bahanguin pagkatapos ma-



luto; isusunod ang koneho, kaunting suka, dahon ng laurel; bahaluan pamayamaya ng mga dinikdik na perehil, bawang, tinapay na minantikaan, kanela, klabo at saka hahayaang maluto

### **Conejo guisado**

Matapos malinis at maalisan ng balahibo ang koneho, ay pagpuputulputulin at ilalagay sa isang palayok ó kasirola na may aceiteng hilaw, perehil; bawang at paminta, pagkatapos ay lulutuin sa banay-banay na apoy, bahaluan ng mainit na tubig at kapag nangangalahati na ang kalutuan, ay lalagiyan ng laurel, klabo, at pulbos ng kanela, gayon din ng *alcaparras* ó hiniwang dayap na magpapasarap sa ginisa.

### **Guisado de conejo**

Magmamantika, ng bawang at bahanguin pagkatapos; isusunod ang kaunting harena na mamantikaang maigi, bahaluan ng suka at lulunawing mabuti; ihahalò pamayamiya ang koneho na inasnan at tuloy lalagiyan ng dinikdik na klabo, kanela at paminta, at babayaan hanggang lumambot na mabuti ang koneho.

### **Conejo asado**

Pagkaalis ng balahibo at malinis ito, ay bibiyakin ang gawing tiyan aalisan ng laman sa loob at saka tatahiin at isosoot sa duruan at igagapos na maigi ang mga paa; pagkatapos ay papahiran

nḡ mantika ang paligidligid at saka iihaw; pagkaluto'y hahanguin at ilalagay sa isang bandehado na may salsang may pamintang kahalo

### **Conejo á la Merengo**

Pagkapiraso nito ay ilalagay sa isang kasirola na may tatlo o apat na kutsarang *aceite*, asin, paminta, bawang at laurel; hahayaang maluto sa loob nḡ labinlimang minuto at di papahingahan nḡ paghalo; pagkatapos ay bubusan nḡ mantika at harena ang pinakasalsa nḡ lumapot at sa kahulihulihan ay liligiran nḡ kabuti at pipigaan nḡ dayap kung idudulot na sa dulang ó mesa.

### **Liebre asada**

Gagawing kaparis nḡ koneho at pagkatapos ay gagawa nḡ salsa na atay nito na dinikdik at niluto sa mantika na may dinikdik na bawang, sabaw at alak, kaunting asin, paminta, suka at pati dugo nito na tinigis nḡ patayin; anopa't mangyayaring haluan nḡ katiting na matamis kung ibig

### **Guisada de liebre**

Pagpipirapirasuhin nḡ di huhugasan, ilalagay sa isang palayok, hahaluan nḡ perehil, sibuyas, bawang, kominos at oregano, hahaluan nḡ *aceite*, suka at isang putol na *tocino* na tinadtad nḡ maliliit, at di bubusan nḡ tubig at lulutuin sa apoy na atay-atay.

### Liebre guisada

Matapos, malinis at mapirasó ang hayop na ito, ay babasain ng *vino blanco*, mamantikaan pagkatapos at pagkaraan ng ilang sandali, ay ilalagay sa isang palayok na may kasamang *especias*, asin at dalawang buting paminta na dinikdik. Ang mantikang nalabi sa kawali ó sarteng pinagmantikaan ay siyang pagmamantikaan ng sibuyas na maliliit na ihahalo sa nasa sa palayok, tuloy isasama ang alak na pinagbabaran ng laman ng liebre. Ang paggigisa ay nararapat patagalin ng dalawang oras humigit kumulang.

### Liebre (a)

Pagkatapos mababad ang laman nito sa *aceite* at katas ng dayap, ay mamantikaan sa *aceite*, hahaluin, lalagiyan ng kaunting suka at didikdikan ng bawang, *especias finas* at siling malaki.

### Liebre (b)

Pagkatapos malinis ang hayop na ito ay pagputulputulin at di huhugasau; ilalagay sa mantika at sasamahan. pagkatapos ng hiniwang pahaba ng sibuyas, na di pakalulutuin ito, lulutuin ang atay ng liebre at didikdiking kahalo ang *especias* at ilalagay sa palayok na kasama ang minantikaang laman ng hayop na nabanggit at lalagiyan ng kaunting *vino seco* hanggang maluto at lumambot. Anopa't kailangat na dumami ang sabaw.

## Guisado de cordero

Igigisa sa mantikang may kahalong bawang ang pirapirasong laman ng tupa, pagkatapos ay tatadta-  
ran ng *hierba buena* at perehil, habaluan ng *especies finas* at pamayamaya'y magbabati ng isang burok ng itlog at ihahalo dito at saka pipigaaan ng katas ng dayap.

## Carnero asado

Pakukuluan sa tubig na may mantika ang laman ng tupa; habaluan ng isa ó dalawang dahon ng laurel at biniyak na dayap; kapag malambot ng maigi ay hahanguin at ilalagay sa isang pariliya at iihaw sa katatagang бага; at kapag natagalan ng kaunti ay ilalagay sa kawaling may isang kutsarang mantika, perehil, bawang at tinapay na durog habaluan pagkatapos ng ilang buting paminta at tubig na pinaglabisang sa pagpapakulo at babayaan hanggang matirhan ng kaunting salsa.

## Gallina en puchero

Matapos magawa at malinis ang inahing manok, ay ilalagay sa isang palayok, pagkaraang masagapan ng espuma ang dito'y pinakukuluang laman ng baka. Kapag ang lahat ng ito'y malambut na, ay hahanguin sa isang pinggan ang mga karne, manok at gulay na ihahalo, bubudburan ng kaunting asin ang manok at saka idudulot.

## Gallina con cebolla

Maggigisa ng sibuyas sa mantika ó *tocino*, na pinirasong maliliit, at pagmabuti na ang kulay, ay hahanguin at ilalagay sa isang pinggan, isusunod pagkatapos ang nilinis na manok, nguni't kung ang naroroong mantika ay di sapat ay dadagdagan. Kapag ito'y lutu ng maigi at nagtataglay ng marikit na kulay ay hahanguin sa kawali; isusunod gayon din ang harena at maghahanda ng pulang pangulay gaya ng atsuete na lulunawin sa kaunting sabaw at gagawing pinakasalsa, upang dito ilagay ng pataob ang nabanggit na manok na may tocinong taglay; na parang mitsa, nguni't maigsi gaya ng lar. 8; pagkatapos ay lalagiyan ng paminta at katiting na asin, kailan ma't kinakailangan, at makaraang kuluan minsan, ay hihinaan ang apoy upang urtiunting maluto at di hahaluhan ng napakadaming salsa.

Upang mahustuhan ang paghahanda nito, ay maggigisa ng bukod ng maliliit na sibuyas na tinadtad na maigi, bubudburan ng-kaunting asukal at kapag nagbubutilbutil na ng kaunti ay hahaluhan ng-kaunting sabaw at lulutuing sarili ó bukod at sa oras ng pagdudulot ay sasalain at ibubuhos sa ibabaw ng manok na nakalagay sa isang bandehado at liligirin ng anim na sibuyas na buo at binalukan.

## Gallina rellena

Uunahin munang ihanda ang relleno na binubuo ng tatlong itlog na luto, *accitunas*, *chorizo*, hamon at *almendras* ó kaya *pasas*. Pagkatadtad na maigi at

mahalo ang mga nabanggit ay ipaloloob sa manok na inalisan ng buto at saka tatahin ng upang sa init ng apoy ay huwag lumabas ang *relleno*: pagkatapos ay huhurnuhin ó kaya ilalagay sa isang duruan at iibaw ó kun dili kaya'y mamantikaan sa isang kawali at kapagnamumula ng mabuti at lutu na ay idudulot sa dulang ó mesa.

Ang ganitong paraan ay magagawa rin sa pabo ó sa alin mang may pakpak.

### **Guisado de pollos y gallinas**

Magmamantika ng bawang at sibuyas at kapagnamumula na'y habaluan ng kaunting harena at saka isasama ang mga pinirasong manok; magdidikdik pagkatapos ng kanela at klabo na siyang ihabalo at hahayaang kuluan at pamayamiya'y sasamahan ng isang taling perehil; kung ang manok ay malambut na ay aawatan ng apoy at hahayaan sa darang ng бага hanggang sa oras ng pagkain.

### **Gallinas cocidas en el puchero**

Maglalagay sa isang kasirola na nakapatong sa ibabaw ng isang palayok na pinagpapasingawan, ng *aceite*, tubig, suka, bawang, sibuyas na tinadtad, maraming paminta at asin; pagkaihaw na mabuti ng manok, ay huhugutin sa pariliya at pipirasuhin at bubusan ng pinasingawan sa kasirola at saka kakanin.

### **Guisado de gallina**

Magmamantika ng bawang at kapag mapula na

ay isusunod ang kamatis na tinadtad at inalisan ng buto at katas, *especies finas* at gigisahin mabuti bago isasama ang manok at titimplahan ng asin at saka habaluin. Pamayamiya'y lalagiyan ng kaunting tubig upang may pagkalutuan at pababayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng kaunting salsa.

### Gallina estofada

Pipili ng isang mabilog at matabang manok, hihimuhulan at sasalabin, aalisan ng mga laman sa loob at mga buto sa pamamagitan ng isang matatim na kutsiliyo, pagkatapos ay maghabanda ng tinadtad na pino ng laman at taba ng bulo ó bakang sariwa ó kaya'y ng baboy at *tocino* na magkasindami; gayon din ng isang putol na hamong hilaw na tinadtad din, kaunting laman ng tinapay na pinalambot at pinatiti, isang dampot na sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad. Matapos paghaluin at magka-masamasa ang mga nabanggit, ay ipaloloob sa manok at tatahin ang lahat ng hiwa ó biyak na tinataglay ng sa ganitong paraa'y huwag sumabog ang nasa sa loob.

Pagkaraang maisagawa ang lahat ng ito, ay magtutunaw sa isang kasirola ng 250 gramo na tinadtad ng *tocino*, ilalagay ang manok at pababayaang sa apoy hanggang magtaglay ng mamulamulang kulay ang boong paligidligid ng balat. Pagkatapos nito ay sasamahin ng isang sangang perehil, isang pusong bawang, isang dakot na kabuting tuyong, isang kamatis na malaki na piniraso ng apat na bahagui, ilang *especies* at sa katapustapusa'y hahaluan ng dalawang

paang malinis ng bulo ó baka at hahayaang maluto sa loob ng dalawanpung minuto. Ang lahat ng ito'y matapos maisagawa, ay bubusan ng isang basong *vino blanco* at sa unang pagkulo, ay tatabunan ang palayok ng abong mainit hanggang umabot sa gawing liig nito; tatakpan pagkatapos ng isang pinggan na may tubig at pagkaraan ng tatlo ó apat na oras bago kumulo, ay ihahalo ang mga labinlimang sibuyas na maliliit at isang malaking zanahoria na pinutol, anopa't patuluy din ang pagpapakulo hanggang malutong mabuti.

Pagkatapos ng lahat ng nabanggit, ay hahanguin ang manok at patititin at saka ilalagay sa isang bandehado na ligid ng gulay na taglay, bubusan ng sabaw na pinaghanguan matapos maalisan ng linab ó mantika at tuloy sasangkapan ng mga iba pang pangpalasa.

### **Gallina dorada**

Matapos maluto sa isang palayok na nasasangkapan ng asin, paminta, *especies* at sibuyas ang manok, ay babalutin ng *tocino*, ilalagay sa duruan at iihaw sa atayatay na бага; kapag nangangalahati na ang pagkaluto, ay aalisin ang *tocino* na nakababalot upang yaon ay magkaroon ng mabuting kulay, papahiran ng binating burok ng itlog at kapag idudulot na'y sasamahan ng kanela't asukal.

### **Guisado de gallina**

Pagkalinis na mabuti ng manok ay pagpipirasuhin at igigisa sa perehil, sibuyas na tinadtad at



bubusan ng kaunting sabaw; kapag lutu na ay lalagayan ng kaunting suka at alak na mabuting kiyas; titimplahan ng *especies* at lalagayan kailan ma't kakailanganin ng *acederas*, at kaunting gulay.

### **Capon en escadrón**

Maglalagay ng mantika sa isang kawali na may kahalong maraming sibuyas at perehil na tinadtad at kapag lutu na ay ilalagay ang capon at hahaluin ng kaunti, pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok na may kaunting tubig, ilang buting bawang, dalawang dahong laurel, paminta, kanela at klabo, asing kahustuhan at kapag malambut na ay bahanguin. Bago idudulot ay magtutusta ng tinapay, babayuhin at ibubudbud at saka pakukuluan ng kaunti.

### **Tortilla de riñones**

Kukuha ng bato ng baka o bulo, aalisan ng bumabalot na lamad at lalinising mabuti ang loob; pagpipirapirasuhing maliliit; maglalagay ng mantika sa kawali at kapag kumukulu na ay ihubulog ang nabanggit na bato, lulutuin sa apoy hanggang matigang ng kaunti, pagkatapos ay bubusan ng tinunaw na mantika at biglang hahanguin at bubudburan ng tinadtad na sibuyas at perehil. Makaraan maisagawa ang labat ng nabauggit, ay magpapakulo ng mantika sa isang kawali na isandaang gramo ang dami, lalanagan ng binating sampung itlog at dito ipaloloob ang batong hinango.

### **Higado de ternera en biftec**

Ilalagay sa mantika ang ilang pirasong atay ng baka, pababayaang limang minuto bago bibilingin at lima rin bago ulitin, pagkatapos ay ilalagay sa ininit na bandehado na may mantika, perehil, asin, paminta at 'kaunting tinadtad na sibuyas na mura; at kung inaakalang dapat ng lagiyan ng suka ó katas ng dayap ay lalagiyan.

### **Higado de ternera á la campesina**

Matapos mamitsahan ang atay ng baka, ay pakukuluan ó lulutuin sa tubig na may halong paminta, asin at laurel; nararapat patagalin sa dalawang oras at kalabati at makaitlong bibilingin ó habaluin sa paggigisa

### **Higados de gallina fritos**

Pagkalinis na mabuti ng mga atay ng manok ay gigisahin at pagkatapos ay babalutin ng hareña, babatihan ng itlog at mamantikaang parang impanada at saka ilalagay sa isang pinggan at kung idudulot na ay lalagiyan ang paligidligid ng biniyak na dayap.

### **Sesos á la mayonesa**

Pagkabanli ng utak at malinis ay palalamigin; ilalagay sa isang bandehado, na may letsugas at ilang pirasong itlog na luto, at sa ibabaw ay ibubuhos ang salsa mayonesa.

## Sesos en ensalada

Matapos magawa ng gaya ng nabanggit, ay ilalagay sa isang pinggan ó bandehado, liligiran ng letsugas at itlog na buo at sa oras ng pagdudulot at bubusan ng salsa mayonesa Tingnan ang lar. 9.

## Pollo

Maglalagay ng mantika sa kawali, mamantikaan ang bawang at laman sa loob ng sisiw, pagkatapos ay habanguin, isusunod ang *especies finas* at lalagiyan ng tubig at kapag kumukulu na ay ilalagay ang sisiw at hahayaang kuluan, isasamang didikdin ang hinangong laman sa loob at hahayaan hanggang lumapot ang salsa at lumambot ang sisiw.

## Guisado de pollo

Ilalagay sa isang kawali ang mantika at bahaluan ng bawang, kaunting sibuyas at katiting na perehil; pagkatapos ay isasama ang pinirasong sisiw, bahaluin at saka bubusan ng tubig hanggang lumambot.

Bago idudulot sa mesa ito, ay babatiban ng dalawang burok ng itlog at kaunting mehorana at hahayaang maluto at lumambot ang sisiw.

## Pollos con tomates (a)

Magmamantika ng maraming kamatis na inalisan ng buto at tinadtad, isusunod ang sibuyas at kapag

nalulutu na ay ilalagay ang sisiw, at bubusan ng mainit na tubig hanggang lumambot ang niluluto, iingatang babantuan untiunti ng tubig kung natutuyan hanggang sa malutong mabuti ang sisiw at matirhan ng katatagang dami ng salsa.

### **Pollos con tomates (b)**

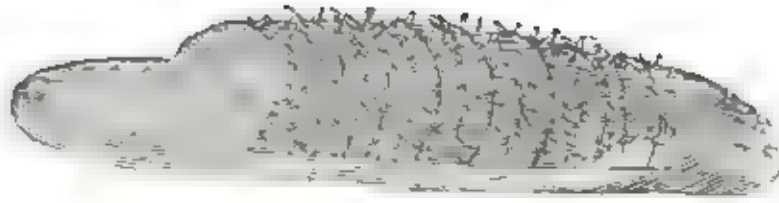
Kapag mainit na ang mantika ay igigisa ang tinadtad na maliliit na bawang, at kapag nangangamuy na ay isusunod ang kamatis na tinadtad din at inalisan ng balat at saka asin, kung ang lahat na ito ay gisa na, ay ilalagay ang pinirasong sisiw at hahaluan ng tubig na mainit upang lumambot at sa katapustapusa'y bubudburan ng kaunting niligis na paminta.

### **Pichones (a)**

Ilalagay ang nilinis na pitson sa palayok na may tubig at asin lulutuin at hahaluan ng *especies finas* at kapag malambot ng maigi ito ay bubusan ng mantika hanggang matirhan ng katiting na sabaw.

### **Pichones (b)**

Ilalagay sa isang kawali ang katatagang dami ng mantika, pagkatapos ay huhulugan ng kapisasong tinapay, mga atay ng pitson at ilang buting bawang, kapag lutu ng mabuti ay hahanguin at ibubukod. Sa nalabing mantika, ay ilalagay ang pinirasong pitson, hahaluan ng kapatak na *vino blanco*, kapag



Larawan (III) Aniyo ng *Rosbif* matapos mahiwa at manitsahan.



Larawang (VI) Ang aniyong tinataglay ng lutuing COCIDO EN PEREJIL, matapos maisaayos sa pinggang kinalalagayan.



Larawang (VII) Aniyong tinataglay ng lutuing BIF-TEC CON CEBOLLAS, matapos maisaayos sa pinggang paglalagayan.



ito'y nagkukulay ng maigi, ay sasamahan ng kaunting tubig upang lumambot

Makaraan ang ilang sandali ay didikdikin ang hinangong bawang tinapay at atay na may kahalong kaunting pulbos ng kanela at pamintang ligis, at saka lulunawin sa tubig na ihabalo pagkatapos sa nasa sa kawali at pakukuluan hanggang lumambot na mabuti.

### **Pichones (c)**

Maglalagay ng mantika sa isang balanga ó kawali na kapag mainit na'y huhulugan ng dalawa ó tatlong buting bawang at ilang pirasong tinapay na kapag nagtataglay na ng mabuting itsura ay hahanguin; pagkatapos ay isusunod ang pitsong buo ó piniraso, pamumulahin sa mantika, hahaluan ng kaunting paminta at katiting na klabo at saka sasabawan ng tubig na mainit; kapag kinukuluan na ng ilang sandali, ay isasama ang mga hinangong bawang at tinapay na dinikdik na mabuti at nilunaw sa kaunting tubig na mainit, asin at hahayaang maluto hanggang lumambot na maigi.

### **Pichones á la catalana**

Matapos mahimulmulan at malinis at mapagtali-tali ang apat na pitson, ay ilalagay sa isang kasirola na kalakip ang mga laman sa loob; lalagiyan ng kaunting mantika ng baboy ó baka at dalawandaang gramong tabang inasnan na pinagputolputol ng maliit; ilalagay pagkatapos sa apoy upang lutuin ang mga nasabing pitson ó inakay ng kalapati sa loob

n̄g walo ó sampung minuto; habaluan pagkaraan n̄g dalawa ó tatlong sibuyas na tinadtad at isang sangang perehil; lalagiyan n̄g asiu at saka habaluin, hanggang matuyutuyu n̄g kaunti; tatakpan pagkatapos it tatabunan n̄g abong mainit, lalagiyan n̄g бага sa ibabaw at habayaang maluto sa ganitong kaparaanan ang mga pitson at manakanakang bibilingin.

Matapos na mahaño ang mga ito, ay pagtataliin ilalagay sa isang bandehado at liligirin n̄g mga isinangkap na gulay at bubusan n̄g sabaw na pinaghanguan matapos maalisan n̄g linab ó mantikang tinataglay.

### **Pichones á lo marqués**

Matapos mapili n̄g boong ingat ang mga pitson ay papahiran n̄g katas n̄g dayap; iluluto n̄g bahagiya sa mantika na di babayaang magtaglay n̄g malabis na kulay; pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na may kalakip na *tocino*; ibubuhos gayon din sa ibabaw n̄g niluto ang pinaghanguhang mantika; lalagiyan n̄g mga hiniwang *tocino* at saka tatakpan at kapag malambut na ay iaayos sa isang bandehado, lalagiyan sa pagitan n̄g sugpong n̄g hipong uluhang luto at lalakipan n̄g salsa Tingnan ang lar. 10.

### **Perdices estofadas**

Matapos malinis at maalisan n̄g laman sa loobang mga pugo ay ilalagay sa pariliya at iihaw, pagkatapos ay ililipat sa isang kasirola na may *aceite*, perehil, dahong laurel, asin, hiniwang dayap ó subabawang at tubig ó alak. Kapag inaakalang luto na



ang mga nabanggit ay nawatan ng gatong at ilalagay sa isang bandehado, kalakip ang mga isinangkap.

### **Perdices á la catalana**

Pagkalinis ng mga pugo ó ng alin mang may pakpak, ay paloloban, matapos maalisan ng laman sa loob, ng mga ibong pinalooban ng mga tinadtad na laman at taba ng hamon ó kun dili kaya ng baka at baboy na ginisang na una; tatahin upang huwag lumabas ang relenong mga ibon at mamantikaan ng bahagiya sa *tocino*; pagkaraang magawa ito ay iluluto sa kawali ó kasirola na may kaunting tubig, asin, paminta, ulo ng klabo at laurel. Pagka may limang minuto ng kinuukuluán, ay bahaluan ng salsa na binubuo ng harenang tustado, binating mga itlog at kaunting sukang may kahalong kapatak na tubig at bahayaang kuluan hanggang lumapot ang sabaw.

### **Perdices a la americana**

Pagkaraang maihanda at malinis ang mga pugo ay paloloban ng taba ng baka, kaunting asing ligis at tatlo ó apat na butil na paminta. Matapos mamantikaang maigi sa *aceite*, ay lalagiyan ng kaunting tubig na may asin, hanggang matakpan nito ang mga pugo, at bahayaan kumulo ng kumulo hanggang sa matuyo ang tubig na tinataglay at kapag namantikaan ng maigi sa sariling mantikang lumalabas ay lalagiyan ng salsa na binubuo ng kalahating *cuartillo* na gatas dalawang burok ng itlog at dalawang *onza* na sikulating giniling na pino.

Ang lutuing ito, y idinudulot ng mainit.

## **Perdices de regalo**

Lututuin ito sa tubig na may kahalang asin, sanga ng *tomillo*, laurel, bawang at pamintang buo; pagkatapos ay sasalain ang sabaw ng upang mayaylit ang mga isinangkap na sanga at ibp; gigi-salin sa mantika ang mga hinangong pugo at kapag kumukula ng maigi ay ihabalo sa salsang itinaan ng bukod, binubuo ng mga binating itlog, harenang tiusta, katas ng suha at sikulate, anopat ang dawi nitong dalawang nabanggit sa huli, ay sa bawat isang pugo ay ang labat ng katas ng isang suha at kalahating *onza* ng sikulate ang ihabalo. Pagtaraang makuluhan ito sa loob ng labindalawang minuto ay hahanguin at idudulot.

## **Pichones en sa'sa**

Matapos maalisan ng laman sa loob ang mga pitson, ay ilalagay sa mantika hanggang mamalang maigi, babaluan ng kaunting kamatis, babantuan ng tubig at dalawang tasitang sabaw; didikdikin ang mga inalis na laman sa loob na may kalakip na *especia*, bawang at lamang binayo ng tinapay; lulawin ang mga ito sa sabaw bago ibubuhos sa mga pitson at hahayaang kuluang sandali.

## **Patos con nabos**

Maglalagay sa isang kawali ó kasirola ng isang pirang *tocino*, sabaw ng putsero, perehil sibuyas na tinadtad, mga klabo at laurel, ilalagay dito ang pato, matapos malinis at maalisan ng bituka, at ha-

hayaang maluto; gagawang bukod ng salsa na minangtikaang pabo, *vino blanco*, harena, klabo, paminutang buo, isang sibuyas na tinadtad, psrehil at sabaw ng nilulutong pato at siyang isasama bago kanin.

### **Pavo estofado**

Upang magdudulot ng labat ng mga bagaybagay na kinakailangan ang lutuin ito, ay nararapat pumili ng malaki at di lubhang katandaan ng hayop na tinutukoy. Pagkalinis na maigi at masalab ang isang pabo, ay habatiin ng dalawang bahagi; paghibiwalayin ang dalawang hita sa kinasusugpungan; mimitbahan sa kalamnan at saka tatalian. Puputulin pagkatapos ang patindig ng katawan na nagegawi sa sikmura, pipirasubin ng dalawang bahagi, mimitbahan ang gawing pitso at titimplahan ng asin at paminta.

Makaraang maisagawa ang ganitong mga kapaanan, ay magtutunaw sa isang palayok ng 300 ó 400 gramo na *tocino* na tinadtad ó kaya ng katatagang dami ng mantika sa lugar ng nabanggit; ihuhulog ang mga pinirasong laman ó kaya ang mga hita, patindig ng katawan, sikmura, liig mga paa at kiko ng pabo; hahayaang mamula sa loob ng dalawanpung minuto sa atay atay na apoy, bahaluing maminsan-minsan; sasamahan ng isang pirasong buto ng hilaw na hamon, *especias*, isang *zanahoria* at sa kahulihuliha'y isang paang nilinis ng bulo. Ang patindig ng katawan sampu ng saukap na gulay; ay nararapat ilagay sa ilalim ng palayok ó marmita; ang gawing dibdib ó sikmura ay sa ibabaw, at sa paligid nito'y ang mga hita at ibang bahaging nalalabi na lalakipan ng

hamon. Gayon din ang sikmura ó pitso ay naramapat balutin ng malalapad na hiwa ng *tocino* at busan ang lahat ng nalululan sa palayok ng *vino blanco*; at kaunting *aguardiente* hanggang umabot sa ikatlong bahagi ng taas ng pagkakasalansan sa palayok ng mga lamang nabanggit ng pabo.

Pagkatapos mapakuluan ang lahat na ito, ay ilalagay sa init ng abo na tatabunan hanggang umabot sa kalahati ng taas ng palayok; tatakpan ng isang papel at sa ibabaw nito'y ilalagay ang pinggang may kaunting tubig at pabigat upang sa ganitong paraan'y lumapat na maigi.

Makalipas ang tatlong oras ng pagkulo; ay hulugan ng tatlumpu at anim na sibuyas na hilaw at hahayaang kuluan ng kuluan ng bauayad.

Sa oras ng pagdudulot ng lutuing ito, ay patititing mabuti ang mga hita at sikmura ng pabo; ilalagay sa isang bandehado na nasa ibabaw ang nasabing sikmura sa mga hita at sa paligidligid ay ang mga ibang bahagi kalakip ang mga sibuyas; sasalin pagkatapos ang sabaw, aalisan ng taglay na linab; hahaluan ng ilang kutsara ng salsang kamatis at kaunting tinunaw na mantika bago ibubuhos sa nasa sa bandehado.

### **Apretada**

Maghihiwa ng katatagang laki ng laman ng baka at baboy, gigisahin sa mantika na may kahalong sibuyas na hiniwang malalaki, kamatis, papas, at siling malaki na inalisan ng buto; lalagiyan ng katatagang dami ng sabaw at hahayaang lumambot ang mga karne,

hahahuan ng paminton, asin at binayong tinapay, kapag inaakalang lutu na at malalambot pati ng papas at sili at malaput na ang salsa ay hahanguin.

Ang laman o karne ay kinakailangan na aasnang bahagiya bago iluluto.

### **Guisado de carne con patatas**

Patatalahan ng kaunting alat ang laman o karné bago gigisahin sa mantika na may kahalong bawang; kapag inaakalang nangangalahati na ang kalutuan ng karne ay saka isasama ang papas na pinag-apat na putol, lalagiyan ng kaunting sabaw ng putsero at hahahuan ng paminton, isang dahong laurel at binayong tinapay at hahayaang hanggang lumambot ang karné at lumaput ng unti ang salsa.

### **Menudo**

Pagpipirapirasuhin ng maliliit ang mga laman sa loob, gaya ng puso, kikin atay ng manok o baka; maggigisa ng sibuyas na kapag nagkakaran ng kulay, ay isasama ang mga hiniwang nabanggit na laman sa loob; titimplahan ng kaunting *mantequilla* at hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng kaunting sabaw ng putsero at hahayaang lumambot sa banayad na gatong. Kapag nangangalahati na ang kalutuan, ay isasama ang mga hinimay na garbansos, papas na hiniwang maliliit na parisukat at gisantes; lalagiyan ng bahagiyang asin at saka hahayaang lumambot ang mga laman sa loob, sampu ng mga isinangkap.

## **Adobo**

Pipirasuhin ng katatagang laki ang laman ng baboy ó baka na may kahalong taba at laman, patitigasan sa kaunting tubig at suka na may asin at dinikdik na bawang, hahayaang matuyo at labasan ng mantika. Kung ibig magtaglay ng sabaw, ay maglulunaw ng atsucte sa tubig na siyang isasabaw at hahayaang kuluan sandali bago hahanguin.

## **Filete relleno**

Kukuha ng laman ng baka hihiwaan sa isang gilid at palolooban ng tinadtad na karne na parang albondigas, taglay ang mga sangkap na dapat isama ayon sa kagustuhan ng tagapaglutò; pagkatapos ay tatahin upang huwag lumabas ó sumabog ang nasa-saloob. Ilalagay sa isang kawali na may mantika, lalagayan ng kaunting sabaw at hahayaang maluto at magkulay, pamiyamiya'y ilalagay ang mga dahong laurel at ilang zanahoria na pinagputolputol ng papahaba, ilang hiniwang sibuyas at asing nauukol at lulutuin hanggang lumambot.

## **Riñones con tomates**

Patitigasan sa tubig na may asin ang mga bato ng baka ó baboy at kapag malambut na ay pipirasuhing paputol, gigisahin sa mantika na may maraming kamatis at pagkatapos ay lalagayan ng sabaw ng putsero ó tubig na mainit, pakukuluin at hahayaang maluto hanggang matuyo ang sabaw at martirhan lamang ng kapatak na salsa.

### Riñones en ajo de pollo

Magmamantika ng laman ng tinapay at hahanguin pagkatapos ay didikdikin; sa mantikang pinaghanguan, ay ihuhulog ang mga biniyak na bawang, hahaluan ng perehil na tinadtad at hahaluin na di titingangin; isasama pagkatapos ang mga hiniwang pabilog na bato ng baboy ó baka, matapos mapakuluan sa tubig na may asin, titigangin ng bahagiya, ibubuhos sa ibabaw ang binayong tinapay na nilunaw sa sabaw upang lumambot at may pagkalutuan at tuloy pipigangan ng kaunting dayap bago hahanguin at idudulot sa mesa ó dulang.

### Tortas de hígados

Tatadtaring maliliit ang atay at hahaluan ng *tocno*, sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad din asin, dinikdik na paminta at klabo; babalutin pagkatapos ang pinagmasang ito ng paniyupaniyuan ó tabang bumabalot sa paligidligid ng bituka ng baboy, ilalagay sa isang kawali ó *cazuela* na may kaunting mantika at lalagiyan sa ibabaw at ilalim ng apoy sa tagal na isang oras at kalahati humigit kumulang upang lumambot na mabuti at maluto. Anopa't ang lutuing ito'y maaring gawin sa lomo ng baka sa lugar ng nabanggit, datapuwa't di sasamahan ng sibuyas at papalitan ng bawang at hahayaang matagal ng kaunti sa apoy di gaya ng atay.

### **Cari (a)**

Magtatadtad ng sibuyas at ihahalo sa mantika hanggang lumambot at magkulay; bahaluan ng isang kutsarang *polvos de cari*, habaluin lagi na ng kutsara at kapag ang mga nasabing pulbos ay lunaw ng maigi ay babantuan ng isang tabong tubig at isang basong gata.

Ang sisiw mga hipon ó yaong mga ihahalo ay lulutuin dito at hahayaang kuluan ng kuluan hanggang matirhan lamang ng may mga isang basong sabaw at pagkatapos ay lalagyan ng kalahating kutsarang dayap.

### **Cari (b)**

Ilalagay sa isang palayok ang mga bituka at goto ng baka ó kaya buntot, hahayaang kuluan ng kuluan hanggang lumambot, sasamahan ng talong, sitaw, bataw at iba pang gulay na ibigin; pagkatapos ay maglalagay sa kawali ng mantika at gigisahin dito ang mga lamang nasa sa palayok; maglulunaw ng atsuete sa sabaw na pinaglagaan ay siyang isasabaw; bahaluan ng dioikdik na magkasing dami na bigas at maning binusa; titimplahan ng kaunting asin at hahayaang kuluan hanggang lumambot.

Ang sawsawan nito ay maggigisa ng bagoong na alamang na may katiting na nilunaw na atsuete upang magtaglay ng kulay.



## Tinola

Lilinisung maigi ang manok, sisiw ó kapón; pag pipirapirasuhin ng katatagang laki; ang gawing hita at pakpak ay di sisirain at buong lilinsarin sa mga sugpungan. Pagkatapos ay maglalagay sa isang kawali ó sarten ng mantika at huhulugan ng ilang dinikdik na bawang na kapag nangangamuy na, ay isusunod ang mga pinirasong manok, bahaluing mabuti, subalit di lulutuing lubha sa mantika na kinalalagiyan; makaraang maisagawa ito, ay hahaguin at ililipat sa isang *caldera* ó palayok, bubusan ng katatagang dami ng tubig at hahayaang maluto sa atayatay na apoy. Kapag malapit ng maluto, ay sasamahan ng hiniwang katatagan ng papas matapos matalupan at hahayaang lumambot at sa katapustapusa'y titimplahan ng kaunting asin bago bahanguin at idudulot.

## Carne asada

Pipili ng lamang malambot ng baka, gaya ng lomo, pipirasuhing manipis at katatagan ang laki, ilalagay sandali sa kawaling may kaunting mantika at toyò, at kapag napapawi na ang mapulang kulay na tinataglay ng nasabing laman ay hahanguin at ilalagay sa isang pinggan at pipigaan ng dayap.

## Picadillo

Magtatadtad ng laman ng baka at gigisahin sa mantika na may ilang buting bawang at sibuyas na

tinadtad, hahaluin hanggang lumambot ng bahagiya; pagtatapos ay maghihiwa ng papas na pagpipirapira subing maliit na parieukat at ihahalo; lalagiyan ng sabaw, kaunting asin at pamiutang ligis at hahayaang kuluan at maluto ang papas bago hahanguin. Sa lugar ng papas ay mangyayaring palitan ng upo kung sakali't napapanahon.

### **Jamón cocido (a)**

Pagkaputol ng paa ng hamon, ay ibababad sa tubig sa loob ng dalawang oras, anopa't minsang maghahalili ng tubig, lilinisin ang mga dumi; ilalagay sa isang taliyasi na may tubig, gagatungang mabuti; kapag inaakalang lutu na ay hahanguin, babakbakin ang balat at ilalagay sa isang kawali na may isang boteng *vino blanco*, kaunting asukal, laurel, kanela at klabo at hahayaan hanggang matuyo.

### **Jamón cocido (b)**

Matapos mababad sa tubig na malamig, ito ay babalutin sa kapisasong basahan bago patukuluan sa isang taliyasi na may tubig, alak, sibuyas at laurel. Pagkaraang makuluan sa loob ng lima ó anim na oras, at kapag maakalang lutu na, ay hahanguin ang hamón, palalamigin, aalisan ng balat at bubudburan ng asukal bago dadaanan ng siyansing ibinaga ayon sa kaibigan ng kumakain

### **Jamón asado**

Kung malinis na at mababad ang hamón ay ilalagay sa isang pasó na may sibuyas, laurel, at *vino blanco* at ha-

hayaang mababad sa loob ng isang araw, tatakpang maigi ng upang huwag simingaw at pagkaraan nito'y hahanguin ang hamón at ilalagay sa isang duruang malinis at iihaw, babasaing maminsanminsang ang paligidligid samantalang nasa sa baga ng pinagbabaran; kapag inaakalang lutu na ay hahanguin, aalisang ng balat at bubudburan ng tinapay ó kaya asukal kung ibig

### Salchichas

Pipili ng mabuting kiyas na laman ng baboy at taba; tatadtarin kapuwa, titimplahan ng asin, paminta, kanela, klabo, kaunting oregano at *cominos* na paraparang tinusta at kaunting pamintang durog; pagkatapos pagmasahing mabuti ay babayaang ilang sandali ó isang araw bago isisilid sa tuyung bituka ng baboy.

Kung ibig maingatang matagal ay babanlian at hahayaang sandali sa hurnó.

### Salchichas ordinarias

Upang maihanda at maisagawa ito, ay kukuha ng isang kilogramong laman ng baboy sa gawing liig at kaisang dami ng tabang sariwa, tatadtaring maliliit, hahaluan ng ilang kutsarang tubig na malamig; titimplahan ng asin at *especies finas*, pagkatapos ay isisilid sa bituka ng baboy na nilinis at pinatuyo makaraang mamasang maigi ang tinadtad.

Kung matapos maisilid na, ay tatayahin ang haba saka pupunggasin ang magkabilang dulo at puputulin; bago iluto ay hahayaang kalahating araw

ó labindalawang oras na nakalantad sa pook na nahahanginan.

### **Salchichón**

Kukuha ng laman ng baboy na apat na bahagi at isa ng taba, tatadtaring maliliit at mamasahin, bahaluan ng katatagang dami ng buong paminta, at kaunti ng dinikdik, at asin.

Makaraan ang dalawang oras, ay isisilid sa malaking bituka na malinis at basa ng kaunting *vinoblanco*; pagsusumikapang siksikin at puputulin sa katamtamang haba, bago paaasuhan at ilalagay sa pook na nahahanginan.

### **Salchichón crudo á la Italiana**

Pipili ng laman ng baboy sa gawing likod, aalisin ng litid at mga lamad; kukuha pagkatapos ng tabang maputi sa daming isang bahagi nito at dalawa noon; tatadtaring maigi at titimplahan ng pamintang ligis at buo at nitro ó salitreng durog, subalit huwag napakdami ng asing ihahalo upang ang salchichon ay huwag paalat

Pagkatapos ay babalutin sa basahan at isasabit upang tumiti sa boong sangaraw; makaraan ito, ay isisilid sa malinis na bituka ng baka, duduruin ng ispile upang lumabas ang hangging nabibiubin sa loob, sisiksiking mabuti at saka tatalian ang magkabilang dulo at bababarin sa maalat na tubig sa loob ng walong araw. Makaraan ito, ay kukunin at patititin, ibibitin sa asuhan hanggang matuyo ang pinagsiglang bituka; pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na naha-

hanginan at tuyo at sa loob ng dalawang buwang magawa ito ay saka kakanin ng hilaw ang nasabing salchichon ng putolputol.

### Salchichón de Lyon

Kukuha ng walong librang baboy at apat ng lamang malambot ng baka; aalisan ng mga litid at pagpuputalputuling maliliit; titimplahan ng asin, pamintang ligis, 15 *adarmes* (1) na nitro ó salitreng pinulbos; babayuhing untianti sa isang malinis na lusong hanggang maguing pasta at ilalagay pagkatapos sa isang kamaw Matapos maisagawa ito ay hahaluhan ng isang dakot na pamintang buo at tatlong librang *tocino* na pinaghiwahiwa ng maliliit at parisukat; mamasahing maigi at saka ilalagay ó isisilid sa malalaking bituka ng baka anopa't sisiksiking mabuti at dudurnin ng ispile upang sumingaw ang hanging nasa sa loob bago tataliang mabigpit ang magkabilang dulo

Pagkatapos ay ilulubog sa isang babarang tubig at asin na may halong alak at ilang mababangong damo, gaya ng laurel, *romero* at ibp, bahayaang matagalan sa loob ng walong araw na panay bago kukuning at papahiran ang paligidngid ng latak ng alak at isasabit upang mahananginang ilang araw at matuyo.

Sa katapustapusa'y babalutin ng palara at ilalagay sa pook na nahahanginan ng bahagiya at pagkaraan ng dalawang buwan sa ganitong kaparaanan, ay mangyayaring kanin ng hilaw.

---

(1) Ang isang *adarme* ay katimbang ng 179 centigramong bigat.

### **Salchichón de Bolonia**

Titimplahan ng asin at kaunting salitre matapos maalisan ng mga litid at balat ang sampung librang laman ng baboy na tinadtad na kasama ang dalawa't kalahati ng tabang puti; babayuhin ito at unti-unti sa isang lusong hanggang maging itsurang masa sasamahan ng buong paminta at dalawa ó tatlong librang taba na pinagpirapiraso ng maliliit at parisukat ilalagay pagkatapos sa isang malinis na basahan at isasabit hanggang kinabukasan upang tumiti. Matapos maisagawa ang lahat ng nabanggit ay maglinis ng mga pantog ng baboy at dito isisilid ang *salchichón* at sisiksiking mabuti at duduruin ng ispile upang lumabas ang nasa sa loob na hangin; tatalian sa pinakabunganga, at saka bababarin sa maalat na tubig sa loob ng sampu ó labindalawang araw, bago hahanguin at isasabit sa asuhan ng apat ó limang araw. Pagkaraan nito, ay ililipat sa pook na nauukol nguni't bago kakanin ay lulutuin muna sa apoy sa tagal na tatlo ó apat na oras ayon sa kapal ng hiwang tinataglay.

### **Salchichón de Vich**

Pagkapili ng mabuting kiyas na laman ng baboy ay tatadtarin at sasamahan ng taba ng tinadtad din; titimplahan ng asin, kanela at paminta; didikdikin hanggang maging tila pasta, ilalagay sa isang kamaw at mamasahing maigi sa loob ng isang oras; bubusan ng kaunting *vino blanco* ó *Jerez* at pababayaang hang-

gang kinabukasan. Pagkatapos ay isisilid sa mga bituka ng baka na nilinis at pinatuyo, tatalian sa habang kinakailangan, duduruin ng sumingaw ang hangin sa loob at pagpuputulputulin at ilalagay sa bilao ó kaya'y tatakpan ng basahang bago lalagyan ng pabigat at hahayaan sa loob ng dalawampu't apat na oras sa gayong aniso sa pook na nahahanginan. Makaraang maisagawa ito, ay isaabit na sa loob ng dalawang buwan ay mangyayaring makain ng hilaw at malamig. Ang iba'y naghahalo sa pagtitimpla ng nitro upang huwag nawala ang tinataglay na kulay ng laman at ang iba nama'y bukod sa hinahaluan niyon ay inilalagay pa sa asuhan sa loob ng dalawa ó tatlong araw upang matuyong mabuti.

### **Chorizos**

Magtatadtad ng karné, habaluan ng ilang kutsarang suka (ayon sa dami ng laman ó karne) oregano, asin, siling malaki at bawang, pag-iingatang lumabis ang isa't isa; mamasahing mabuti at hahayaan sa boong sang araw; pagkatapos ay ipalolobb sa bitnang tuyo ng baka at paaasuhan.

### **Chorizos de Extremadura**

Kukuha ng walong librang laman ng baka at baboy, sasamahan ng lima ng taba at saka tatadtaring pino; titimplahan ng asin, pamintang durog, paminton, ilang buting bawang na dinikdik; lalamasing mabuti hanggang magkasamasama at hahayaan sa loob ng dalawampu't apat na oras. Makaraan

ito, ay isisilid sa bituka ng baka at tatalian sa bawat habang ibigin na aniyong kuwintas at saka isasabit sa asuhan, pagkatapos ng ilang araw ay ilalagay sa pook na nahahanginan. Ito'y idinudulot ng luto sa mesa ó dulang sa oras ng pagkain.

### **Morcillas.**

Kukuha ng bawang, binusang *cominos*, pamintón at asin didikdiking mabuti at hahalan ng kaunting pamintang ligis gayon din, dadamihan ng kaunti ang paminton upang magkakulay na mabuti ang morsi-liya, pagkatapos ay ihahalo at mamasahin sa dugo ng baboy at mantika; isisilid sa bituka, duduruin ng espile upang tumapon ang nakukulong na hangin at sasangkutsahin bago ibibitin at paasuhan.

### **Morcillas de carne**

Upang maisagawâ ito, ay magtatadtad na mabuti ng isang kilogramo na laman ng baboy, isa ng baka na inalisan ng laman, isa't kalahati ng tabâ at kalahati ng atay ng baboy; pagkatapos ay babayuhin hanggang sa madurog at maging parang pasta; titimplahan ng asin, *especias*, pamintang dinikdik at paminton at saka isisilid sa mga bituka ng baka ó baboy, tatalian ang magkabilang dulo sa habang ibigin; ibababad sa tubig na may asin bago paasuhan.

Pagkaraan ng ilang araw ay itatampak sa pook na may bahagiyang hangin, kagaya ng mga nabanggit sa unahan.



### **Carne picada**

Magtatadtad ng mabuting laman ng baka, igigisa sa kawali na may mantika, bawang, tinadtad na sibuyas, kamatis; titimplahan ng katiting na suka at asin, hahayaang lumambot na maigi ang tinadtad.

Pagkatapos ay bubusan ng tubig na mainit, sasamaban ng dahong sili at isa o dalawang bunga ng siling maanghang; ihahalo ang pinagpirapirasong dugo ng baka at hahayaang kuluan hanggang matirhan ng katatagang dami ng sabaw.

### **Dinuguan**

Lilinisang mabuti ang mga laman sa loob ng baboy, gaya ng atay, puso, bituka at ibp., sasangkutsahin at pagkatapos ay pagpuputulputulin ang bituka matapos maalís ang amoy; ang atay, puso at ibp., ay pipirasuhing maliliit. Maglalagay ng mantika sa kawali na kapag mainit na ay lalagiyan ng bawang at sibuyas; pamayamaya ay ihahalo ang mga laman sa loob na nabanggit at hahaluing sandali bago isasama ang dugo ng baboy at kaunting tubig; titimplahan ng suka, asin, paminta at klabo, at hahayaan hanggang lumambot na maigi. Ang iba'y naghahalo bukod pa sa klabo ng oregano.

### **Paksiw na baboy**

Pagpipirapirasuhin ang ulo at mga paa ng baboy matapos malinis at makalis ang balat ng kampilan na matalim; ilalagay sa isang palayok na may tubig

at palalambutan; pagkatapos ay titimplahan ng suka, asin, bawang, pamintang buo at oregano, at hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti.

### **Sinigang na baboy**

Maghihiwa ng lamang may taba ng baboy, ila lagay sa balanga at patitigasán; pagkatapos ay hahanguin ang natitirang sabaw at hahayaang lumabas ang mantika ng baboy. Kapag nakalabas na ang katatagang dami ng mantika, ay ilalagay ang ulo ng sibuyas na mura, kamatis at gulay na ibig isangkap, asin, at sampalok, pagkatapos ay ibubuhos ang hinangong sabaw, at hahayaang lumambot. Anopa't iingatang sagapan ng bula, bago kumulo ang pinatitigasang baboy.

### **Sinigang na baka**

Pipili ng lamang may buto, gaya ng gawing tadiyang, ilalagay sa isang balanga na may kahalong tubig, sasagapan ng bula at palalambutin. Pagkatapos ay ilalagay ang sampalok, labanos at iba pang gulay na ibig isangkap, kapag hahanguin na, ay pipisain ang sampalok sasalain at saka titimplahan ng asin.

### **Pesang manók ó karné**

Pagkalinis ng manok ó baka at mapagpirapiraso ay pakukuluan sa isang balanga ó *caldera* na may katatagang dami ng tubig; kapag inaakalang malambot na ang manok ó karne ay ilalagay ang luya,

sibuyas na mura, asin, pamintang buo at sanki kung ibig

Kung sakali't isda ang ipepesa ay sabay na iluluto ang sibuyas na mura, luya at pamintang buo; anopa't upang masunduang lalo ang sarap ng lutong ito, ay gagawa ng sawsawang bukod na binubuo ng ginisang miso sa mantika, kamatis, tinadtad na sibuyas at asin.

### **Pansit (a)**

Magbababad ng bihon tuyo hanggang lumambot; maglalagay ng mantika sa kawali, kapag mainit na'y ilalagay ang baboy na pinagpirapiraso; isusunod ang sibuyas, kaunting toyo at hahayaang magkulay at lumambot; pagkatapos ay isasama ang bihon at miki, hahaluing mabuti at bubusan ng kaunting sabaw ng may pagkalutuan at, kung inaakalang lutuna ay habanguin sa isang pinggan; lalagayan ng hipong luto at hinimay, hamon at paminta at sa isang tabi ay ang mga kalamansi. Mangyayaring lagyan kung ibig ng tokuang pinirito.

### **Pansit (b)**

Maglalagay ng bihong sariwa at togeng nilaga sa isang luglutan (1); pagkatapos ay ilulubog na nasa sa *caldera* na tubig na kumukulo; kapag inaakalang lutu na ang bihon at toge, ay patititiin at ilalagay sa isang pinggan; bubusan ng mantika, patis, sitsarong pino, paminta, hipong luto, talaba, tinapang

(1) Ang luglutan ay isang malaking sandok na patpat na nilapat.

hinimay at pinagtilastilas, bawang na pinirito at itlog na luto na pinaghiwa ng pahaba; pagkatapos, ay lalakipan ng kalamansi ó kabuyaw na hiniwa sa paligid ng pinggang kinalalagiyan ng pansit.

### **Pansit (c)**

Babahiran ang bihon tuyo at palalambutin; hahaluhan ng kalatagang dami ng miki; magmamantika sa isang kawali ng baboy na di titigangin, bahanguin pagkatapos; ilalagay naman ang mga hiniwang sibuyas na kapag nagkukulay ng maigi ay isasama ang hinangong baboy, hipong hinimay, pinirasong tokua, kinsay, toge at mga bihon at miki; hahaluin mabuti at lalagiyan ng pinagdikdikan ng balat ng hipon at hahayaang maluto.

Sa oras ng pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw ng bawang na minantikaan at itlog na luto na hiniwang parang suklay.

### **Lumpia**

Maglalagay ng mantika sa isang kawali, kapag kumukulu na ay ilalagay ang laman at taba ng baboy na pinagpirapiraso; pagkatapos ay ilalagay sa isang tabi ng kawali; ilalagay ang sibuyas hanggang mamula mula ng babagiya, isusunod ang hinimay na hipon, talaba, itlog at laman ng baboy na nabanggit: gayon din, ang mga tokua, garbansos at repolio; pagkaraan ng ilang sandali, ay hahaluhan ng nilunaw na atsuete sa tubig at hahayaang matirhan ng kaunting sabaw bago bahanguin.

Maggigisang bukod sa isang kawali ng bawang,

hahaluan ng ginadgad na murang papaya at papas ó kamote na hiniwang maliliit na parisukat. (kung panahon ng sinkamas ay hahaluan) bubusan ng sabaw at asin at kapatak na atsuete kung ibig at hahayaang kuluan hanggang lumapot.

Pagkatapos maisagawa ang dalawang lutong nabanggit, ay gagawa ng maalat na binubuo ng harena asukal na maitim at kaunting asin na lulutuing ilang sandali sa kawali; kung ito'y maluto na ay kukuha ng balat ng lumpia, papahiran ng maalat lalagiyan ng litsugas at saka sasamahan ng dalawang niluto bago babalutin. Kung idudulot na, ay sasamahan sa pinggang kinalalagiyan ng dinikdik na bawang na hilaw at maalat.

### Huevos fritos

Maglalagay ng mantika sa isang malanday na xasirola ó sarten na itatagilid ng bahagiya sa gawing tangkay; at kapag mainit ng mabuti, ay ilalagay ang itlog, bubudburan ng kaunting asin at saka dahan-dahang kakabigin sa bandang ibabaw ang klaro na kumakalat hanggang ang burók ay mabalot na maigi. Pagiingatang maluto ó mabasag ang burok, kinakailangang ang klaro lamang ang siyang maluto; pagkatapos ay hahanguin sa isang lalagiyan may butas na parang bistay, upang tumiti ang mantika, bago ilalagay sa isang pinggan na may kasamang salsa *picante* ó *de tomate* ó kun dili kaya'y papalantuhan ng minantikaang perehil.

## Huevos revueltos

Sa isang kawali ó sarten ay magbububos ng isandaang gramo na mantika, at ilalagay ang anim na itlog, ilang kutsarang gatas, katamtamang dami ng asin at paminta. Pagkatapos ay babatihing mabuti at kapag namumuo na, ay bahanguin ang kawali ó sarten sa kalan na patuloy din ang paghalo sa mga dalawang minuto, bago sasangkapan ng tinadtad na perehil at idudulot na may kalakip na tinapay na pinirito.

## Huevos revueltos con jamón

Pagkalagay sa kawali ó *sarten* ng mga itlog na may katatagang dami ng hamon na pinagpirapiraso, ay titimplahan ng asin at paminta: bubusan ng isang kutsarang sabaw na sinala at saka hahayaan sa apoy na banaybanay hanggang lumapot.

## Ikaanim na Pangkat

### *Pescados*

### Pescado guisado

Maglalagay ng maraming *aceite* ó mantika sa isang kawali at mamantikaan ang isang pirasong laman ng tinapay, bahanguin at babasain ng kaunting suka; maggigisa ng bawang, maraming sibuyas na hiniwang malalaki, at kapag nangangalahati na

ang taglay na kalutuan, ay sasamahan ng pamintón at oregano; hahaluing mabuti ang labat ng ito at lalagiyan ng klabo at pati ng hinangong laman ng tinapay na nilunaw sa tubig; pagkatapos ay pakukuluin sandali at saka ihuhulog ang isda na hiniwang malinis, kaunting laurel at titimplabin bago hahayaang kuluan hanggang maluto.

### **Pescado asado**

Matapos malinis at makaliskisan ang isang isda, ay ilalagay ng buô sa isang malanday na kasirola, bubusan ng *aceite*, bawang na tinadtad, perehil, pamintang ligis, katas ug dayap at asin at pagkatapos ay ilalagay sa pagitan ng dalawang apoy ó kaya sa hurnó hanggang maihaw; gayon din, sasamahan ng ilang hiniwang dayap bukod sa katas na nabanggit.

### **Escabeche de pescado (a)**

Magmamantika ng isda at ilalagay sa isang pinggan, bubusan sa ibabaw ng aceiteng luto at hahayaang lumamig; pagkatapos, ay bubusan ng suka, mga dahong laurel, oregano, asin at tubig, ang labat ng ito'y sa katatagang dami upang matakpan ang isda at tumalab ang lasa at mangyaring matanggal.

### **Escabeche de pescado (b)**

Maggigisa ng bawang na hiniwang pahaba, bahaluan ng tubig, asin, suka, asukal, sibuyas na hiniwang pahaba at luyang ginayat ng pahaba; hahayaang kumulo, saka ilalagay ang minantikaang isda,

anopa't pagiingatang madurog ito. Ang isda bago mantikaan ay aasnan muna.

### **Pescado en «tahuri»**

Ibubuhos sa kawali ang mga limang kutsarang mantika, kapag kumukula na ay isasama ang hiniwang manipis na bawang, sibuyas at luyang ginayat ng pahaba at maliit; pagkatapos ay lulunawin sa suka at tubig ang tahuri at saka ibubuhos; anopa't huwag bahaluin hanggang sa kumulo at saka ilalagay ang isdang minantikaan

### **Salmones asados**

Papahiran ng mantika ang pariliya at saka iihaw ang mga salmon; pagkatapos ay magtadtad ng bawang at perehil at bahaluan ng binayong tinapay, katas ng dayap, aceite at paminta at papahiran nito ang mga atay ng salmon bago iihaw at gagawing pinakasalsa

### **Albondigas de pescado**

Aalisan ng tinik ang mga isda at saka tatadtarin, sasamahan ng perehil, binayong tinapay *especies finas*, bawang, sibuyas at kaunting aceiteng luto magbabati ng itlog at siyang imamasa at saka gagawing *albondigas*. Magpapakulo ng mantika at mamantikaan; pagkatapos ay magmamantika ng tinapay at didikdiking kahalo ang paminta at bawang, lulunawin sa tubig at siyang ibubuhos, tuloy sasamahan ng tinadtad na perehil.



### **Pescado á la marinera**

Pagkakaliskis ng isda ay hihiwain, aasnan at saka ilalagay sa kawali, lalagiyan ng sibuyas at bawang na tinadtad, perehil, isang dahong laurel at *yerba buena*, katas ng dayap *aceite* at tubig na katatagang dami; pagkatapos ay gagatungan ng banaybanay at tatakpan at manakanakang hahaluin upang huwag masunog.

### **Guisado de bacalo**

Pagkalaga sa tubig ng mga hiniwang bakalaw, ay patititin at mamantikaan sandali; ilalagay sa isang balanga, sasamahan ng perehil at kaunting tubig; magmamantika ng sibuyas, pagkatapos ay ilalagay sa bakalaw kalakip ang kaunting harena, *especies finas* at kaunting katas ng dayap at saka pakukuluin.

### **Bacalao á la mayonesa**

Pagkalaga ng bakalaw at mapagpirapiraso, ay mamantikaan sa kaunting *aceite* na may sibuyas na tinadtad at kaunting harena, pagkahalo ay lalagiyan ng katatagang dami ng gatas at isa ó dalawang burok ng itlog, kaunting paminta at bawang na kapuwa dinikdik at isang kutsarang *mantequilla* bago hahayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto sa apoy at saka idudulot.

### **Bacalao con tomates**

Iluluto ang bakalaw at hahanġuin, maggigisa ng kamatis sa *aceite* at saka ilalagay ang bakalaw, bubusan ng kaunting tubig at bahayaang malutong maigi. Ang bakalaw bago ilalagay ó igigisa sa kamatis, ay hihiwaing maliliit na pahaba.

### **Pescado con salsa**

Magmamantika ng isda na inasnang nauna; at sa pinaglabisang mantika ay ilalagay ang binayong bawang sibuyas na tinadtad, na kapag malambut na ay isasama ang kamatis na tinadtad din, asin at saka hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng tubig at lalagiyan ng binayong tinapay upang lumapot at saka ilalagay ang minantikaang isda, hahanġuin sa isang bandehado at paiibabawan ng ginayat na sang ó sibuyas na murà.

### **Calamares á la mallorquina**

Pagkalinis na mabuti ng mga pusit ay pagputulputulin parang sinsing; maglalagay ng mantika sa isang kawali, lalagiyan ng bawang at sibuyas, pagkatapos ay isasama ang pusit at hahaluing mabuti, bubusan ng sabaw ng karné, babayaan sa atayatay na apoy hanggang matirhan lamang ng kaunting salsa pagkatapos ay titimplahin at saka idudulot.

### Adobo de calamares

Linisin ang pusit at buong ilalagay sa kawali na may kaunting tubig, suka, asin at bawang, pagka inaakalang malambot na ang pusit, ay hahanguin ang sabaw at bubusan ng mantika at saka gigisahin; pagkatapos ay muling ibubuhos ang sabaw na hinango at hahayaang kumulo hanggang sa maluto at lumambot na mabuti.

Ang paglilinis ng isdang nabanggit, ay aalisin ang ngipin at buto sa likod, bubunutin ang ulo at aalisan ang bituka; ang pinakabulsa ay huhugasan upang maalis ang buhangin at saka muling ipapasok ang nasabing ulo; anopat kainingat na mabasag yaong maliliit na supot na kinalalagiyan ng tinta.

### Jibia

Magmamantika ng bawang at hahanguin, isusunod ang kapisasong laman ng tinapay na hahanguin din; ilalagay ang baksat matapos malinis kagaya ng pusit, at habaluing maigi, habaluan ng kaunting perhil na tinadtad, *especias finas*, kaunting luyang dilaw at nilunaw sa tubig na laman ng tinapay na minantikaan hanggang kuluan at lumambot na mabuti, pagkatapos ay titimplahan ng kaunting asin at pagkahango sa apoy ay pipigaaan ng kaunting katas ng dayap.

### **Ánguilas en aceite**

Maggigisa ng bawang at hahaluan ng kaunting harena, perehil at hahaluin sandali, lalagiyan ng tubig, lulunawan ng *especies finas*, kaunting asin at luyang dilaw; kapag kumukulo na'y ilalagay ang pinagputolputol na palos matapos malinis na mabuti, at hahayaang lumambot at malutò; at kung idudulot, ay pipigaan ng katas ng dayap.

Ang paglilinis ng palos ay lalamasin sa abo. aalisan ng bituka, ulo at dugo.

### **Ánguila á la tártara**

Igigisa sa mantika ang *zanahoria* na biniwang palapad at manipis, sibuyas, perehil at isang dinikdik na buting bawang; ihahalo ang palos na buo ó putolputol at lalagiyan ng asin, pamiuta, dalawang basong *vino blanco: tomillo* at laurel. Gagatungang mabuti sa loob ng labinlimang minuto; hahanguin ang kawali at pababayaang lumamig; pagkatapos ay kukunin ang mga palos at mamantikaan hanggang magtaglay ng magandang kulay, hahanguin at ilalagay sa isang pinggan, liligiran ng piniritong perehil at saka bubusan ng salsa picante ó de tomate kung siyang ibig. Sa lugar ng mantikaan ang palos ay mangyayari ding ilagay sa parilia at iihaw lalung lalu na nga kung buo at di pinagputolputol.

### **Ánguila á la montañosa**

Matapos malinis at maalisan ng bituka ang isang palos ay puputulin sa habang isang dali; ilalagay sa kumukulong tubig na may asin at sukang kahalo at pagkaraan ng limang minuto, ay hahanguin at patititin. Magpapakulo ng mantika sa isang kawali, hahaluan ng kaunting harena na di babayaang matusta at mamula, bubusan ng *vino blanco* at tubig na magkasindami ó kaya sa lugar nito'y sabaw ng karné titimplahan ng asin at paminta bago ilalagay ang hinangong palos, hahaluan ng kamatis at sibuyas at babayaang kuluan sa loob ng kalahating oras. Pagkatapos ay hahanguin ang sibuyas at magbabati ng itlog na ihahalo sa sabaw at pipigaan ng dayap; hahanguin ang palos at ilalagay sa isang bandehado saka bubusan ng sabaw ó salsang nabanggit.

### **Torta de cangrejo**

Ilalaga ang alimasag, hihimayin at kukunin ang mga laman, maggigisa ng ilang buting bawang, napinukpok, sibuyas na tinadtad at kamatis, ilalagay ang laman ng alimasag at titimplahan ng kaunting asin at paminta kung ibig.

Magbabati ng itlog, maglalagay ng ginisa sa balat ng alimasag, bubusan ng binating nasabi at saka ilalagay at pipirituhin sa kumukulong mantika.

### **Habichuelas**

Maggigisa ng tinadtad na sibuyas sa mantika. ihahalo ang mga abitsuelas na kapag malambut na

ay lalagayan ng *especies finas* at babalutin ng itlog at pipigaan ng katas ng dayap.

### **Chicharos (a)**

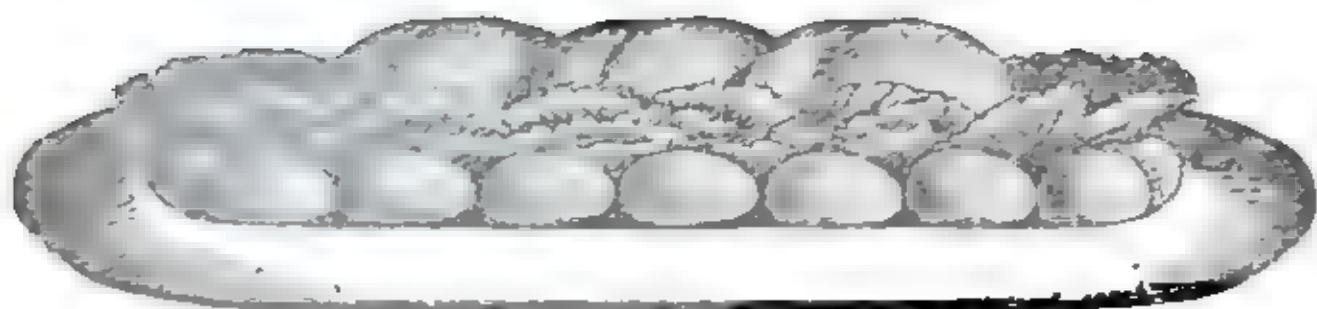
Kung ang sibuyas na nasa mantika ay malambut na, ay isasama ang perehil at kaunting harena; pagkatapos ay ilalagay ang sitsaro, babaluin at saka sasamahan ng *especies finas* na nilunaw sa kaunting tubig at lulutuin hanggang lumambot na mabuti; pamayamaya'y babatihan ng itlog upang mamuo at pipigaan ng dayap

### **Chicharos (b)**

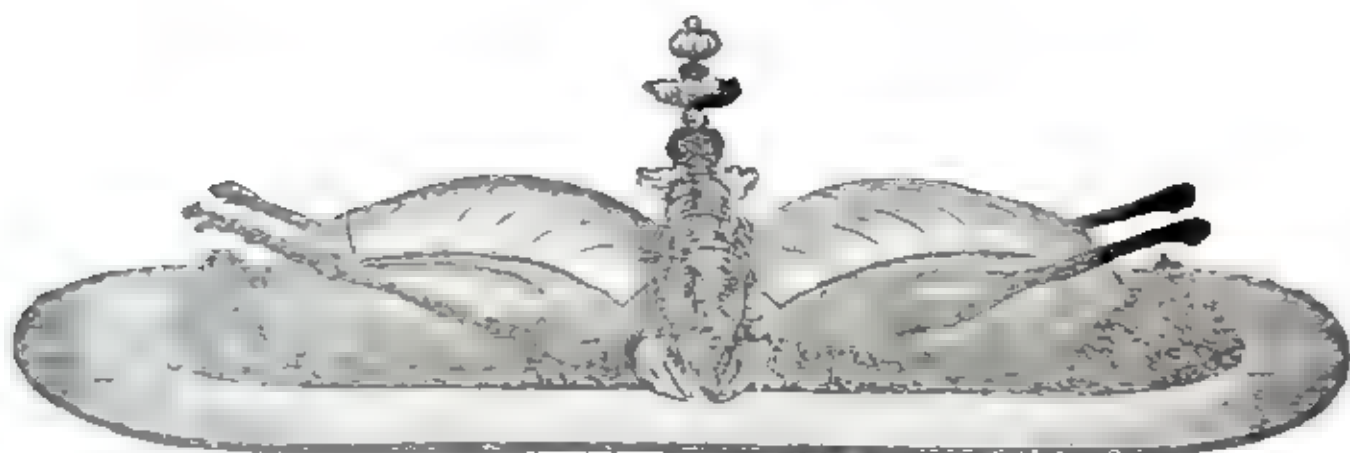
Sasangkutsabin ang pinirasong hamón ilalagay sa mantika, babaluan ng sibuyas ang mga sitsaro, bubusan ng kaunting tubig ng pinagsangkutsahan ng hamón babayaang kuluan ng kuluan at kapagmalambut na, babatihan ng itlog at pipigaan ng kaunting katas ng dayap.

### **Berenjenas rellenas (a)**

Ilalaga ang ilang talong, babalukan, bibiyakin sa gitna at aalisan ng buto sa pamamagitan ng isang kutsarang maliit; maggigisa ng tinadtad na laman ng baka na may kahalang papas na ginayat na maliliit, kaunting asin, paminta at *mantequilla* at siyang ipalolob sa talong bago bubusan ng binating itlog at mamantikaan sa kumukulong mantika.



Larawang (IX) Aniyo ng lutuing SESOS EN ENSALADA matapos mailagay sa pinggan.



Larawang (X) Aniyo ng lutuing PICHONES A LO MARQUES, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.





### **Berenjenas rellenas (b)**

Matapos magawa at maihanda ang mga talong ng gaya ng nabanggit, ay palolooban ng tinadtad na perehil, bawang, pamintang binayo, tinapay na dinurog, asin at *queso*, kaunting katas ng dayap at burek ng itlog, matapos mapagmasang mabuti at pagkatapos ay babalutin ang talong ng binating klaro ng itlog saka ilalagay sa mainit o kumukulong mantika.

### **Gulay**

Kukuha ng taba at laman ng baboy, pagpipirasuhing maliliit at ilalagay sa kawali; kapag lumalabas na ang mantika ay hahanguin sa isang tabi ng kawali ang baboy; ihuhulog pagkatapos ang bawang, sibuyas, kamatis at kapag nangangamuy na ay isasama ang mga hinimay na hipon at hahaluing kasama ang hinangong baboy; pamamayamiya ay isusunod ang gulay, gaya ng repolio at pipino, na kapag malambut lambut na, ay sasabawan ng dinikdik na ulo ng hipon, matapos malunaw sa tubig at masala; timplahan ng asin at hahayaan hanggang maluto. Kung pipino o upo ang igugulay ay lalagayan ng kaunting paminta.

---

## **Ikapitong Pangkat**

### *Reposteria y pasteleria*

#### **Paggawa ng masa**

Sa isang dulang na malinis, ay magbubunton ng dalawa ó higit sa dalawang kilogramong harena; la ligiyau ng hoyo sa gitna at sa loob nito ay ilalagay ang 45 gramong asin, 750 na mantika, labindalawang burok ng itlog at isang litrong tubig na mainit.

Paghahaluing maigi hanggang sa magkamasamasang mabuti at kung lumabas na matigas at buhaghag ang masa, ay bubusang unti unti ng tubig at makalawang pagbibilingbilingin. Ito'y ginagamit, sa paggawa ng mga torta.

#### **Pasta quebrada**

Magsasala ng 500 gramong harena sa ibabaw ng isang dulang na tuyo at malinis, ibubunton, at sa gitna ay lalagayan ng hoyo; ilalagay sa ibabaw ng nasabing hoyo ang mantika ng baka, isang burok ng itlog, isang dampot na asin at ikaapat na bahagi ng isang basong tubig. Lalamasing mabuti ng kamay ito at isasama untiunti ang harena hanggang magkamasamasang pareho. Upang maging *pasta quebrada*, ay didiinan ng palad ang masa sa ibabaw ng mesa ó dulang at bibilingbilingin, kapag buongbuo ng maigi at hindi na namumuyagyag ay babalutin sa isang basahan at ilalagay sa isang pook.

na ualalamigan ó sa ibabaw ng yelo kuong mang-yayari.

### **Pasta quebrada fina**

Kukuha ng 500 gramong harena, 350 ng *mantquilla*, apat na *decilitro* na tubig at 15 gramong asin. Mamasahing mabuti gaya ng nabanggit sa unahan matapos masala ang nasabing harena at malagiyan ng hukay sa gitna at pagkatapos-ay ilalagay sa isang pook na malamig. Ang masang ito, ang siyang karaniwang ginagamit sa paggawa ng mga *timbales* *tortas* at *pastelillos*.

### **Pasta quebrada dulce**

Sasalain ang 500 gramong harena, ihubunton, sa gitna'y hubukayan, lalagiyan ng 350 gramong mantika ng baka, 150 ng asukal, tatlo ó apat na burok ng itlog, dalawang *decilitro* na tubig at apat na gramong asin. Pagkatapos ay lalamasin hanggang magkasamang mabuti, bibilingin at hahayaang labinglimang minuto bago gagamitin.

### **Flan de leche (a)**

Magbabati ng sampu ó walong burok ng itlog na may kahalang mga kalahating kilong asukal na repinadong maputi, pagkatapos ay bahaluan ng isang basong gatas na sariwa, kaunting kanela at dayap na kinakas; paghahaluing mabuti bago ilalagay sa *flanera* (1) ó kundili kaya'y sasalam muna upang

---

(1) Ang *flanera* ay bulmahang lata na may iba't ibang hugis sa tinataglay ayon sa kagustuhan ng pumipili.

masagap ó maalis yaong durog na kanela at kinkas na dayap na isinama. Kuug makaraang maihandanda na ang ganito, ay lulutuín sa *baño de Maria* (1) at sa ibabaw ng *flanera* ay lalagiyan ng isang takip na latang malinis na may бага. Ang *flanera* na nabanggit, ay bago lagiyan ng pinaghalo, ay papahiran muna ó titigmakin ang paligidligid ng loob ng mataas na puntong arnibal. Upang mapagkilala kung lutu na, ay kinakailangang duruin ng isang malinis at tuyong tinting, na kapag di nabahiran ng niluluto ay tandang mahahangu na.

### Flan de leche (b)

Kukuha ng labingapat ó labinganim na burok ng itlog, babatihing mabuti na kasama ang kalahating kilong asukal na repinadong maputi at isang kutsarang harena; pagkatapos ay bubusan ng kalahating litrong gatas na sariwa at walang halo at bahaluing pamuli hanggang magkasamang mabuti at lalagiyan ng ilang patak na *esencia de limón*. Makaraang maisagawa ito, ay kukuha ng *flanera*, titigmakin ang loob ng arnibal na mataas ang punto at siyang paglalagiyan ng nasabing pinaghalo, bago lulutuín sa *baño de Maria* at tatakpan ang nasabing *flanera* ng kapi-rasong lata na may бага. Pagkatapos magatungang mabuti sa loob ng apat ó limang oras, ay aalisin ang takip at duduruin ng isang malinis at tuyong tinting na kapag di nabahiran at pinaniktan ng niluluto ay tandang ioin na.

---

(1) Ang *baño de Maria* ay yaong paglulutong ginagawa sa panamagitan ng init ng kumukulong tubig.

### **Flan de Manzanas**

Hihimayin ang mga mansanas at aalisan ng ubod, ilalaga at lulunawing maigi ng kutsara, pagkatapos ay sasamahan ng binating burok ng itlog at asukal na repinadong maputi ilalagay sa *flanera* na pinahiran ng arnibal ang loob at iluluto sa *baño de Maria*.

### **Flan de naranja**

Kakataasin ang suha at lalagiyan ng asukal na repinadong maputi, sasalain at sasamahan ng binating burok ng itlog at kaunting kanelang binayo; ilalagay sa isang *flanera*, matapos mapahiran ang loob ng arnibal at lulutuin sa *baño de Maria* hanggang mamuo at tumigas ang niluluto.

### **Flan de vino de Málaga**

Paghahaluin ang tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng *vino de Málaga*, titimplahan ng asukal at labindalawang burok ng itlog na binati; pag-sasamahing mabuti at saka ilalagay sa *flanera* na binasa ng arnibal at lulutuin ng kagaya ng mga nabanggit. Ang nasabing gatas, at lulutuin muna na kahalo ang kapisasong kanela bago ihahalo ang *vino de Málaga*.

### **Flan de café**

Tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng kape ay paghahaluin, sasamahan ng binating labi-

dalawang burok ng itlog at asukal, at saka ilalagay sa *flanera* na tinigmak na arnibal bago lulutuin sa *baño de Maria*.

### **Pudding de leche**

Papahiran ng mantika ng baboy ang loob ng hulmahan ó *pudenera*, lalagiyan ng harena at saka bibilingbilingiu upang sumama at mahalong maigi sa mantika aug nasabing harena; kukuha ng isang basong gatas at laman ng tinapay (gaya ng *pan de sal*) hanggang lumambot at mababad na mabuti; paiibabawan ng isang kutsarang *mantequilla*, pitong burok ng itlog na binati; kinakas na balat ng dayap, kalahating librang asukal at kanela; hahaluing sama-sama at saka ilalagay sa hulmahang nabanggit at ipapasok sa hurno ó kundili kaya ay ilulutong parang bibingka na apoy sa ibaba at itaas. Upang mapagkilala kung lutu na, duduruin ng palito kagaya ng sa *flan*. Kung mahangu na, ay palalamigin at bububuran ng asukal bago pararaan ng nagbabagang siyansi

### **Pudding de manzanas**

Maglalaga ng dalawang librang manzanas, dudurugin sa isang kasirola, babatihau ng limang itlog, apat na onsang biskotso at asukal, pagsasamahin at hahaluing mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa *pudenera* ó hulmahan matapos mapahiran ng mantika aug loob nito, at saka lulutuing parang bibingka; anopa't ang apoy sa ilalim ay kinakailangang kaunti lamang at marami ang sa ibabaw.

### **Pudding de almendras**

Magbabayo ng kalahating librang *almendras* na walang balat, lalagayan ng kalahati ng asukal na repinado at kaunting pinulbos na kanela; magbabati ng itlog at untiunting hahaluan nito; pagkatapos ay papahiran ang pudinera o hulmahan ng mantika o *mantequilla* at bubudburan ng harena bago ibubuhos dito ang pinaghalo at ilalagay sa hurno o lulutuin ng gaya ng mga nabanggit sa unahan.

### **Pudding de chocolate**

Sa bawat kalahating basong gatas o tubig, ay apat na onsang sikulate, pitong itlog, kalahating librang asukal at kaunting kinakas na dayap ang isasama babatibing bukod ang burok at klaro, ito'y sasabuliug mabuti hanggang magpuutong *merengue*, hahaluan ng untiunting asukal at kinakas na balat ng dayap, at saka paghahaluin ang pinaghiwalay na burok at klaro; isasama pagkatapos ang sikulate at ilalagay sa hulmahan tinigmak ang loob ng arnibal, bago iluluto sa *baño de Maria* at sa ibabaw ay isang takip na lata na may бага. Ang pagkilala ng kalutuan nito, ay kapara din ng sa *flan*.

### **Pudding de calabaza**

Maglalaga ng kalabasa at sasalain sa sukob, magbabati ng itlog at ihahalo, lalagayan ng binayong kanela, asukal at *mantequilla*; pagkatapos ay hahaluin at ilalagay sa hulmahan matapos mapahiran ng

mantika at ipapasok sa burnó ó ilulutong kagaya ng bibingka.

### **Crema de pasteles**

Magbabati ng walong burok ng itlog, tatlo ng klaro, sasamahan ng walong kutsarang harena, limang onsang asukal at 32 ng gatas, (malalagayan ng *esencia de limón* ó ibang klaseng nagbibigay ng masarap at mabangong amoy) ilalagay sa apoy na banaybanay, bahaluing palagi ng sandok. Kapag lutu na at wala ng amoy harena ay tatakpan at pamayamiya ay bahanguin sa isang pinggan, bubudburan ng asukal na ligis at saka pararaan ng ibinagang siyansi bago idudulot.

### **Crema frita**

Upang maisagawa ito, ay maglalagay sa isang litrong gatas ng sampung onsang asukal, anim na klaro ng itlog at anim na kutsarang malaki ng harena. Ilalagay ito sa mga бага na walang usok, bahaluing palagi hanggang malutong maigi; pagkatapos ay palalamigin, upang tumigas, aataduhin ng isang manipis at matalim na kutsilio, titigmakin ang bawa't atado ng binating burok at saka babalutin ng binayong tinapay at ilalagay sa kumukulong mantika ng baka at mamantikaan.

### **Crema á la milanese**

Pagkatapos mapagha'o ang dalawang kutsarang harena, anim na burok ng itlog at dalawang klaro.



asukal, kanela at 16 onsang *vino dulce* ay lulutuin sa isang kasirola at kung idudulot ay liligirin ng mga biskotso, gaya ng itinuturo ng lar. 11. Gayun din, mangyayaring magawa ito sa paraang sumusunod: sa bawa't 16 onsang *vino dulce* ay hahaluan ng walong itlog, asukal at kanela; sasalain at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa *baño de Maria*.

### Crema

Magbabati ng siyam na itlog, lalagayan ng isang basong gatas, tatlong kutsarang harena at kulang na kalahating librang asukal; ibubuhos sa isang hulmahan 6 kasirola at hahayaan sa *baño de Maria* hanggang maluto.

### Natillas

Kukuha ng isang basong gatas, bubusang unti-unti ng binating dalawang burok ng itlog na asukal, hahaluan ng isang onsang harena, kapisang kanela at balat ng dayap; pagkatapos ay lulutuin sa apoy na atayatay at pagkahango ay bubudburan ng asukal na durog at pararaan ng nagbabagang siyansi.

### Marengues

Sa bawa't labindalawang klaro ng itlog ay isang kilong asukal na repinadong maputi ang ihahalo, pagiingatang mabahiran ng kahit bahagiyang burok at gayon din ng mantika sapagka't di mabubuo ang *merengue*, sasabuling mabuti hanggang bumula at magparang busilak, bubusan ng patakpatak ng ar-

nibal, hahaluan ng kaunting *esencia de limon* at pamuling sasabulin

Pagkatapos, ay maglalagay sa pamamagitan ng isang kutsara sa papel at ipapasok sa hurnó na may katamtamang init.

### **Huevos moles**

Sa isang librang asukal na aarnibalin ng may punto ay isasama ang sampung burok ng itlog na binating, mabuti, pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola at iluluto hanggang mamuong mabuti; hahanguin sa isang bandehado at bubudburan ng pinulbos na kanela.

### **Dulce de limón**

Kukuha ng bagong pitas sa puno na mga dayap, kakayasin ng parehong pareho ang boong balat ng isang matalim na kutsilio at ibababad sa tubig; pagkatapos ay ilalaga at hahaluing madalas, aalisin ng laman sa loob at pamuling ibababad sa tubig na maka apat na beses hahalinhan ng tubig sa isang araw hanggang maalis na maigi ang asim; matapos maisagawa ito ay ilalagang muli, at kapag malambut na ay ilalagay sa arnibal at saka lulutuin.

Ang iba'y nililinggian ang paligidligid bago iluto upang magtaglay ng marikit na hugis sa mata ng kumakain.

### **Dulce de santol**

Ilalaga ang mga santol ng buo, tatalupan, puputulin sa gitna, aalisin ang lamukot at mga buto; ila-

lagay sa tubig na malamig hanggang sa kinabukasan, anopa't makalawa ó makaitlong habalinhan ng tubig sa isang araw; pagkatapos ay pamuling ilalaga hanggang lumambot bago ilalagay sa arnibal na kumukulo at lulutuin.

### **Tocino del cielo**

Magbabati ng labingwalong burok ng itlog, kukuha ng isang libra at kalahating asukal, gagawing arnibal na mataas ang punto, palalamigin at saka ihahalo ang binati na may timplang kaunting kanela at *esencia de limón* ó kaya'y kinakas na balat ng dayap. Paghahaluing maigi at ilalagay sa isang hulmahan ó *tortera* na may saping papel na basa ng mantika ng baka, ilulutong para ng pagluluto ng bibingka at kapag nababakbak ng mahusay ang isinaping papel ay tandang lutu na.

### **Jalea de manzanas**

Pipili at magtatalop ng tatlong kilogramong mansanas, aalisin ng ubod at ilalaga; patititiin at pipipisin ng nakabalot sa isang malinis na basahan; sa bawat isang kilogramo ng katas na lumabas ay 600 gramong asukal na repinado ang ihahalo, pasukuluin hanggang lumapot at tumaas ang punto ng arnibal. Ang sapal na naiwan sa basahan matapos mapipis, ay mangyayaring gamitin sa paggawa ng *flan de manzanas*, gaya ng nabanggit sa kaunahan.

### **Jalea de granadas**

Ang nararapat gawing mauna, ay biyakin ang mga granada, itiwalag sa balat at balok na nakabalot ang mga butil at dikdikin pagkatapos; pigain sa isang salaan at ang katas na makukuba ay ilagay sa isang tatso, samahan ng asukal na repinado at pakuluin hanggang lumapot at magpunto ang mata-mis; anopa't ingatang sagapan ng bula; kung inaakalang umabot na sa grado ó puntong kinakailangan ay hanguin at ibuhos sa lalagayan pagtitingalan.

### **Jalea de guayaba**

Kukuba ng mga hinog na bayabas, tatalupan ng balat at babayuhin; ibabalot sa isang malinis na kayo at pipitpin upang tumulong maigi ang katas na siyang kinakailangan. Pagkatapos, ang katas na nasabi ay ilalagay sa isang tatso, hahaluan ng repinadong asukal at lulutuin ng kagaya ng mga nabanggit.

### **Pastillas de limón**

Magtataan ng isang balat ng dayap; gugulungan upang maalis ang katas; didikdiking kalakip ang 400 gramong asukal, pagkatapos ay sasalain at hahaluan ng katas ng dayap at ilang patak ng tubig mamasahing maigi at ilalagay sa isang tatso ang kalahati ng masang ito, bago ilalagay sa apoy na atayatatay at hahaluing walang pahinga, at kapag natutunaw na, at bago matunaw na lahat, ay magla-

lagay ng untiunting buhos sa ibabaw ng malapad na lata hanggang tumigas. Ang ganitong kaparaanan ay gagawing muli sa kalahating masa na natitira.

### **Mamones con mantequilla**

Babatihin ang limang itlog, hahaluan ng tatlong tasang asukal na repinado, sasabulin, at sasamahan ng isang tasang *mantequilla* at pamuling sasabulin; lalagiyan ng apat na tasang harena at saka mamasahing mabuti. Sa isang tasang tubig na ihabalo sa masang ito, ay lalagiyan ng isang kutsaritang *bicarbonato de sosa* na pagkatapos ay mamasahing maigi, bago ibubuhos sa hulmahan at lulutuin sa hurno.

### **Mamon grande**

Magbabating mabuti ng anim na itlog na may kasamang sampung pirasong karamelo at pagkatapos na mabating maigi ay untiunting kukutsarahan ng harenang sinala at pamuling babatihin; papahiran ang hulmahan ng mantika bago ibubuhos ang masa at ilalagay sa loob ng hurno na katamtaman ang init.

### **Tartaletes**

Sa pangalang ito ay ipinakikilala ang mga tinapay na napapalooban ng mga matamis o ginisa, na ginagawa sa panamagitan ng sumusunod na kaparaanan:—

Magmamasa ng 250 gramong harenang pino at sinala, 60 ng *mantequilla*, 60 ng *almendras amargas*

na hinimay at binayo, 125 ng asukal na repinado at isang itlog

Pagkamasang mabuti, ay paninipisin sa pamamagitan ng isang panggulong; puputol ng katatagang piraso at ilalagay sa hulmahan matapos pahiran ng mantika, bago palolooban ng matamis ó mga bungang kahoy ó kaya'y ginisang karne kung ibig; pagkatapos ay ilalagay sa loob ng hurno na may katamtamang apoy at hahayaang malulo Tingnan ang lar. 12.

### **Tartaletes de vainilia**

Maggigiling ng 125 gramong almendras na tuyo; at 125 ng asukal; sasalain, hahaluan ng 30 gramong harena kaunting *vainilia* (1) na pinulbos at anim na klaró ng itlog; mamasahing mabuti at sasabulin hanggang bumula.

Pagkatapos maisagawa ang nabanggit, ay papahiran ng mantika ang hulmahang lata, palolooban ng masa na binubuo ng 100 gramong *mantequilla*, 200 ng harena, 10 ng asukal, 15 ng asin at isang patak na tubig at saka ibubuhos sa loob nito ang pinaghalong nauna at lulutuin sa hurno na may banayad na apoy. Kuug mahango na ang mga *tartaletes* ay bubudburan ng pinulbos na asukal bago idudulot.

---

(1) Ang *vainilla* ay isang klaseng halaman na pangkaraniwang gamitin sa lutuin sanhi sa mabangong amoy na taglay.

### **Pan de viena**

Kukuha ng mabuting kiyas na harena, mamasahin sa 65 bahagi ng tubig at 25 ng gatas sasamahan ng maraming *levadura* (1) at saka muling mamasahin upang magpareho; pagkatapos ay kukuha ng kapirapiraso, huhugisan at saka iluluto sa hurnó.

### **Pan de leche**

Gagawa ng masa na binubuo ng 150 gramong mantika, kaunting asin at isang basong gatas na sariwa; pagkatapos, ay hahaluan ng ginawang *levadura*, at mamasahing mabuti sa loob-ng ilang minuto, tatakpan ng malamig na basahan at kapag umaalsa ng maigi; ay ilalagay sa mesa ó dulang na may harena; mamasahing pamuli sa loob ng dalawang minuto at saka pagpipirapasubin ng magkapatong laki; huhugisan ng pahabang bilog bago ilalagay sa malapad na lata at lulutuing sa hurnó.

### **Timbal de patatas**

Magiihaw ng isang kilogramong papas, aalisan ng balat na dinikdik, sasamahan ng isang dampot na asin 200 gramong asukal na sinala, 115 ng mantika ng baka at 125 ng almendras amargas, mamasahing mabuti at hahaluan ng dalawang itlog na kalakip pati klaro at apat na burok pa, dalawang kutsarang *agua de azahar*, apat na binating

---

(1) Ang *levadura* ay yaong pinanis na masang harena.

## **Rosquillas (b)**

Sa dalawampung itlog ay ititira ang anim na klaro bago babatihing maigi, hahaluan ng dalawang libra't kalahating harena, kalahating basong *aguardiente*, isang basong *aceite* at isang dakot na asukal; ang masa ay ilalagay sa isang dulang na malinis at untuning papahiran ng *aceite* at gagawing hugis *rosquillas* na, pagkatapos malutò sa hurnó, ay titigmakin ng itinirang klaro na sinabol na mabuti sa asukal.

## **Rosquillas finas**

Pagkabating mabuti ng dalawang itlog ay sasamahan ng harenang sinala hanggang maging masang matigasigas; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at mamantikaan sa kumukulong mantika at kung makaraan ito, ay ilalagay sa mataas na puntong arnibal at hahaluin dito hanggang magasukal.

## **Raspapalos**

Ibahalo ang apat na onsang *levadura* sa isang basong gatas na malabnaw, hahaluan ng dalawang itlog na binati at titimplahan ng asin; pagkatapos ay sasamahan ng harena at mamasahing mabuti hanggang lumapot; ibubunton, at hahayaang isang oras na natatakpan ng basahan. Makaraan ito, ay pagbilugbiluging parang maliliit na bola ó torta at mamantikaan sa mainit na *aceite* hanggang magkulay ginto; hahanguin at bubudburan ng asukal at kanilang niligia ó kundili kaya'y ilalagay sa arnibal.



## **Tortas finas**

Sa dalawang tasang mainit na tubig at isa ng aceiteng luto, ay hahaluan ng harenang sinala at asukal at mamasahing maigi hanggang maging masang katatagan, pagkatapos ay huhugis ng kalahating langkal na laki at mahigit sa gapisong kapal at ilalagay sa mga papel matapos mapahiran ng aceiteng luto, bubudburan sa ibabaw ng asukal at lulutuin sa humo na lubhang napakainit.

## **Hojaldres de sebo**

Sa isang salop ng harenang pino, ay isang gatang na asukal na repinado ang ihahalo, walong itlog na kasama pati klaro at apat na burok pa, kaunting *levadura*, kaunting mantika at tubig na pagmamasaan; pagkamasang mabuti at magawang animo'y sa tinapay ay pagpipirapirasuhin at isa isang paninipising parang papel sa pamamagitan ng gulong ng isang hihip, ilalagay sa isang pinahiran ng aceiteng tabla ang isa, papahiran ng mantika ang ibabaw; bago ipapatong naman ang pangalawa na ganito hanggang sa susunod hanggang kumapal ng kalahating dali.

Sa ganitong katayuan, ay babayaang labinglimang minuto upang tumigas ang masa at mahiwa o mapagputolputol ng manipis bago pamuling babayaan ng mamaga pa ng kaunti at saka ilalagay sa humo na may katatagang iinit ng apoy hanggang mamulamula at matusta.

## Empanadilla

Sa tatlong tasang tubig na mainit, isa ng *aceite* na may kaunting *matalahuva* (1), mamasahan ng harena, titimplahan ng asin at mamasahing mabuti; pagkatapos ay paloloban sa loob ng matamis hubugisan at saka mamantikaan, bago, bubudburan ng asukal.

## Rosquetes de chiclana

Kukuha ng isang dusenang itlog, isang librang asukal, kanela, kaunting *aguardiente*, at katas ng kalahating dayap, babatibing mabuti at mamasahan ng harena hanggang tumigas ng kaunti, pagkatapos ay hubugisan ó gagawing *rosquetes* at ipapasok sa burnong nagiinit na maigi. Kung ibig ay hahaluan sa pagmamasa ng gatas.

## Pastel casero

Magtatadtad ng laman ng baka, gigisahin sa mantika, titimplahan ng asin; paminta, sibuyas na pinagputolputol, isang dahong laurel at ilang hiwang *locino*. Pagkabasa nito ng ilang kutsarang sabaw, ay babalutin ng minasang harena at iluluto sa burnó sa tagal na isa ó dalawang oras.

## Pastel caliente

Paliligiran ang isang bulmahan ng masang harena, at pipikpikin hanggang sa kapal na gapiso;

---

(1) Matalahuva; anis.

pagkatapos ay palolooban ng ginisa at saka pamuling babatutin ang ibabaw ng masa, bago ilalagay sa hurnó at lulutuin. Gayon din, sa lugar na ipaloob ng sabay ang ginisa sa paghuhurno, ay mangyayaring inagpahuli, samakatuwid kung matapos ng mahango ang hinulmang masa ay saka ilalagay sa loob ang nasabing ginisa ng mainit.

### **Panecillos de patatas**

Maglalaga ng papas na katatagan ang laki; pagkatapos ay hibimayin ng boong ingat, magbabayo ng mga 200 gramos nito sa isang lusong na maliuis, kasama ang 75 gramos ng mabuting klaseng mantika; makaraan ito'y ilalagay sa isang mesa habuan ng 30 gramos na harenang linang, isang burok na itlog, katiting na asin at 60 gramos na asukal, uamasahing maigi kagaya ng mga nabanggit sa unahan; pagkatapos ay huhugisang parang maliliit na itlog ng kalapati at ilalagay sa hurnó na may katatagang init ng apoy. Hahayaang magkaroon ng mainam na kulay bago habanguin.



## **Ikawalong Pangkat**

### *Sorbetes y quesos*

#### **Sorbetes de leche**

Maglulunaw ng 200 gramong asukal na repinadong maputi sa isang litrong gatas, babatihan ng anim na klaro ng itlog at kaunting kinakas na balat ng dayap: pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo. Anopat kapag tumitigas na ng kaunti ang mga paligidligid ng tabi, ay hahaluin upang huwag magtutong at magpareho ang tigas o luto.

#### **Sorbetes mantecados**

Sa isang litrong gatas ay hahaluan ng apat na binating burok ng itlog, 100 gramong *mantequilla* at kalahating kilong asukal na repinado. Bago ihahalo ang mga burok ng itlog na nabanggit, ay pakukuluin muna ang gatas at *mantequilla* upang magkahalong maigi at saka palalamigin. Matapos maisagawa ang lahat ng ito, ay saka ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo sa loob ng dalawang oras.

#### **Sorbetes de piña**

Tatalupan at huhugasang malinis ang mga pinya, kakataasin at saka hahaluan ng asukal na repinado,

pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

### **Sorbetes de «buko» —**

Magbibiyak ng ilang buko, kukunin ang sabaw, titimplahan ng asukal at hahaluan ng ilang kinayod na laman ng nabanggit at ilang lamukot ng langka kung mayroon; pagkatapos ay isisilid sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

### **Queso á la chantilly**

Pakukuluin ang 16 na onsang gatas at walo ng nata (1), at kaunting asukal; sasalain, matapos mahalo, at palalamigin.

Pagkatapos ay mamasahan ng cuajo (2) na binabad sa tubid at piniga sa isang lamasan; pagkatapos ay huhulmahan sa isang bilog na hulmahan at hayaang tumiti ó tumigas.

### **Queso de flor de leche**

Ang kaibhan ng kesong ito sa nabanggit ay sa pagka't di hinahaluan ng asukal sa pagluluto; kundi binabalot ng nata matapos masala ito at kung idulot ay saka bubudburan ng asukal na pino.

---

(1) Nata, yaong namumuong ibalat sa babaw ng gatas.

(2) Cuajo, yaong latak ng gatas na tumitining

### **Queso á la borgoña**

Paghahaluin ang nata at asukal, kalahating kut-sarang *goma tragacanto en polvo*; sasalain sa isang kasirola at bahaluin hanggang mamuo; pagkatapos ay ilalagay sa isang bistay na may takip na basahan at habayaang tumiti at kung matapos ito, ay ilalagay sa isang hulmahan ó pinggan at saka bubudburan ng asukal.

### **Queso á la holandesa**

Matapos maihalo ang sampung burok ng itlog sa walong onsang *nata*, 16 ng mabuting gatas ng baka, asukal at kaunting asin, at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa banaybanay na apoy at samantala'y hahaluing walang pahinga ng sandok; kapag malapot na ay sasalain at palalamigin upang haluan ng kaunting tubig at pigain sa lamasan.

Matapos maisagawa ito, ay ilalagay sa hulmahan at pamumuin sa ibabaw ng бага at pagkaraan ay palalamigin at ilalagay sa bistay na nababalot ng basahan at palalamiging mabuti.

---

## **Ikasiyam na Pangkat**

### *Bebidas*

#### **Clarete de regaliz**

Pakukuluin sa sampung litrong tubig ang sampung kilogramo at kalahati ng *zanahoria* at 120 gramong *regaliz*. Sasalain at pipigaing mabuti, at hahaluan ng 250 gramong *acido tártrico*, 250 ng pinulbos na luya, dalawang kilogramo ng asukal na kayumanggi at dalawang litrong aguardiente. Ibubuhos ang lahat ng ito sa isang bariles na naglalaman ng mga sandaang litro at pupunuin pagkatapos ng tubig. Ang alak na ito ay mangyayaring magamit sa loob ng 48 oras matapos maihanda at maisagawa ang nabanggit; ngunit ang lalong mabuti, ay bayaang walong araw ng di kikilusin bago isisilid sa bote at tatakpang maigi.

#### **Bebida de lúpulo**

Ilalagay sa isang tapayang ang sampung-litrong tubig, 500 gramong asukal, isang dakot na bulaklak ng lúpulo, lima ó anim na dahong suhà; at kalahating basong sukà pagkatapos ay tatakpan ng isang basahang; hahayaang mababad sa loob ng walong araw at hahaluing makalawang beses sangaraw ang nasabing nasa tapayan sa pamamagitan ng isang putol na kahoy, sasalain pagkaraan sa isang malinis na kayo, bago isisilid sa mga bote at tatakpang mabigpit ng huwag sumingaw.

### **Bebida de vid y maíz**

Magdidikdik ng sampung kilogramong dahon ng *vid* (1) at dalawanpu ng uhay ng mais; ilalagay pagkatapos sa isang bariles na may lamang 200 litrong tubig na mainit at habayaang lumabas ang alak.

### **Cerveza doméstica**

Ang alak na ito ay binubuo ng asukal na ka yumanggi, isang kilogramong *flor de violeta*, walong gramong *flores de saúco* at walo ng kulantro; 200 ng suka, at 20 kilogramo ng tubig.

Paghahaluin upang lumabas ang alak at pagkatapos ng tatlo ó apat na araw sa pagkakahalo ay sasalain at ilalagay sa mga bote. Ito ay bubula ma karaan ang ilang araw.

### **Cerveza llamada doble**

#### **Mga halò:**

*Cebada tostada*, 2½ kilogramo.

*Melaza de azucar de caña*, 6 kilogramo.

*Jarabe de fécula ó de arroz*, 6 kilogramo.

*Lúpulo*. (ayon sa pait na ibigin) 125 hanggang  
250 gramo.

*Sal de cocina*, 100 gramo.

*Semilla de coriandrio*, 125 gramo.

*Levadura de cerveza en pasta*, 250 gramo.

*Cola de pescado*. 5 gramo.

---

(1) Vid. Ubas.



### Paggawa

Matapos na makapaghandá ng isang bariles na naglululan ng 100 ó 110 litro; kukuha ng tubig na inga 20 litro at ilalagay sa isang *caldera* na kahalo ang *cebada tostada*, lúpulo, asin at coriandri. Pakukuluin sa loob ng kalahating oras at saka sasalain sa isang lámasan; ibubuhos dito samantalang kumukulo ang *melaza* at *jarabe*, hahaluin at pagka napaghalu na, ay ibubuhos sa bariles at kakalugin ó hahaluin ng isang putol na kahoy ó sandok. Makaraang maisagawa ito; ay tatabo ng isang litro nito, na paglulunawan ng *levadura* at kapag bumubula ng mabuti ay ilalagay sa bariles at pamuling hahaluin at pupunin ng tubig at lalagiyan ng butas ang labi ng nasabing bariles, upang labasan ng bulang tumatapon. Kapag hindi na bumubula, ay tandang mabuti na ang katayuan hahayaan sa loob ng dalawampu at apat ó apatnapu at limang oras at itatayo ang bariles upang tumining at luminaw ang serbesa.

Pagkatapos ng lahat ng ito, ay tutunawin sa tubig ang *cola de pescado*; babatihin ang pinakahelatina nito kung lumamig at siyang ibubuhos sa bariles na kinalalagiyan ng serbesa, bahaluing mabuti at sa loob ng 24 oras ay lilinaw at mailalagay sa inga bote ang nasabing serbesa.

### **Cerveza simple, llamada cerveza casera**

Mga halò.

Sa isang tonel ó bariles na naglululan ng 100 litro

*Melaza de azucar de caña*—walong kilogramo.

Ó kaya labindalawang kilogramo ng *jarabe de fécula*.

*Semilla de coriandrio* at *cortezas de naranjas amargas*, 60 gramo bawa't isa.

*Lúpulo*, 200 gramo.

*Sal de cocina*, 50 gramo.

*Levadura de cerveza*, 250 gramo.

*Cola de pescado*, 5 gramo.

### **Paggawa**

Pakukuluin sa tagal na kalahating oras sa ilang litrong tubig ang *lúpulo*, *cortezas de naranja*, at asin, at sampung minuto lamang ang *coriandrio*; sasalain, pipigain; pagkatapos ay ihahalong maigi ang *jarabe* at ilalagay sa bariles bago pupunuin ng tubig. Sa katapustapusan, ay isasama ang *levadura*, ayon sa kaisang paraan ng sa *cerveza doble* na nabanggit sa unahan nito.



## **Ikasampung Pangkat**

### **Kalinisan sa mga pagkain**

Ang pagkain ay siyang unang kailangan ng lahat na dito sa lupa'y nabubuhay, kaya dahil dito ay nararapat ang gawing malinis at maayos. Ang maraming sakit na kumakalat sa boong sangsinukob, ay ang dakalasa'y nagbubuhay sa marumi at masamang pagkain, lalunglalu na nga kung ito ay kina-kain ng malamig. Dapat pagingat ng tanang kumakain o ng mga magkakare na madapuan ng langaw ang mga ulam sa dulang na kinalalagayan, sapagka't ang mga hayop na ito ay nagtatagay sa mga paa ng maraming mikrobio na naiiwan sa mga pagkain kailan pa man at madadapuan. Ang sino mang naghahangad na maligtas sa mga panganib na sakit na pinagmumulan ng maraming pagkasawi ng mga buhay, ay nararapat na bago gagamitin ang mga kasangkapan, gaya ng mga pinggan, bandeha, baso at kubiertos ay huhugasan muna sa tubig na kumukulo, ng kung sakali mang nalahiran ng nasa-bing mga hayop ay mamatay at huwag sumira ng katawan ng tao.

Kaiingat ng paggamit ng mga lutuang tanso o kasangkapang bakal na di nararapat babayaang mababad dito ng matagal ang anomang niluluto, sapagka't ang kalawang nito ay mabisang lason na pumuputi ng buhay; kaya nga bago gagamitin at lilini-sing mabuti at aalisin ang kalawang; anopa't ang

laloug mabuti ay sa lugar ng mga kasangkapan ito ay palitan ng mga yaring lupa ó luad ó kundili kaya ay *porcelana* ng upang mawala sa pang'anib.

Ang mga basang kasangkapan ay di nararapat paglalagiyan ng ulam na itinitinggal, sapagka't mapapanis; ang kinakailangan ay patutuyuin munang maigi at papahirang mabuti ng isang malinis na kasahan

Dapat iilagan ang nakaririmarim na kaugalian ng maraming tagapagluto na pagtikim sa sandok na ginagamit sa pagluluto; ang nararapat ay kukuha ng isang laang lalagiyan at dito titikman ng huag makapandiri sa nakamamalas; gayun din, ang isang kusinero ay kinakailangang magiingat ng paggamit ng anomang kakasangkapanin sa pagluluto, lalunglalu na nga, kung di natataho ang mga kinalalagiyan ng lahat ng ginagamit at nararapat na sisiyasating mabuti, sapagka't sa kawalang ingat ay nagmumula ang maraming kapahamakan.

### **Mga tuntuning dapat maalaman ng isang naghahanda**

Unang nuang nararapat isasaayos ng nagpapansahin ay ang mesa ó dulang na pagdudulutan; tatakpan ng isang maputing mantel ó kumot, lalagayan sa gitna ng palamuting may kumpol na mababangong bulaklak, at ang mga pinggang gagamitin ay mapuputi at malilinis, ang kubiertos ay dapat isasaayos ng paglalagay; ang kutsilio at kutsara ay sa gawing kanan at sa kaliwa ang tinidor, ang servilleta ó pamunas ng bibig ay sa gawing harap ng pinggan at sa bawa't tapat ng kumakain ay ilalagay

ang baso ng inumin, kopa ng alak at atsara kung mayroon; ang pinggan ng kanin ay sa gawing kanan. Ang pagdudulot ng ulam ay kinakailangang pasisimulan sa nasa sa magkabitang dulo at sa gawing kaliwa ng kumakain; pagingatan ang pagdadala ng pinggan, lalunglala na nga kung may mga salsa ng upang huwag makabuhos. Huwag papayagan na ang bandejado ng ulam na idinudulot ay malahiran ng mantika ó kaya bakas ng daliri ang mga tabi at kinakailangan papahiran munang mabuti ng malinis na basahan. Ang sinomang magdudulot ay dapat malinis ang suot na damit, at lalong mabuti kung may pabangong taglay sa katawan: malinis ang mga kamay at putol ang mga kuko, sapagka't kung hindi ganito ang gagawin ay siyang pagmumulan ng pagkarimarim at kawalang pita ng mga panaohin.

Kung matapos ng makakain ang sinoman sa mga panaohin ay bibigyan ng sariling isang kutsarang maliit bago idudulot ang matamis ó kun dili kaya ay isaisang ilalagay sa gawing kanan ang nabanggit na kutsara.

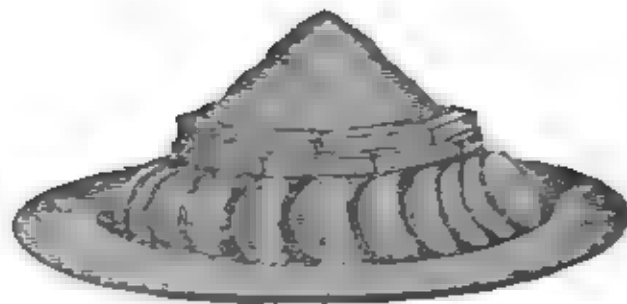
Kung makainom na ang lahat at matapos ang pagkain ay isaisang dudulutan ng sigariliyo ó tabako; at kailan ma'y di nararapat gawing ito, kung sakaling mayroon pang kumakain sapagka't mangyayaring magbigay sama ng sikmura doon sa maselang sa amoy ng aso.

## Mga karapatang dapat taglain ng sino mang panaohin

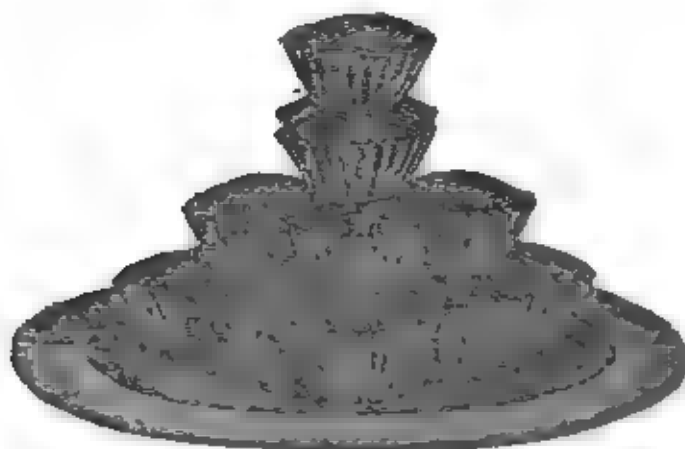
Pagkaupo ng mga panaohin sa dulang ng handa ay di nararapat susuoggaban pagkaraka ang kubiertos kinakailangan antaying magsimula ang mga nasa magkabilang dulo ó *cabecera*; iingatang kumalatog ang mga kubiertos sa pinggan, at bahagiya na lamang pasasayarin sa bibig ang kutsara kung sakali't susubû ng kanin; huwag dadalasin ang pagsubo ng di maubos agad ang kinakain, at tata-yahin na, bago maubos ang nasa sa pinggan ay madulutan ng ilang kiyas ng ulam.

Huwag lilalapag sa ibabaw ng mesa ó dulang ang buto ó tinik, sapagka't kahalayhalay sa mata ng mga katabi; gayun din, kung sakali't nalalayo ang isang naiibigang pamuta't ó kaya'y atsara ay di nararapat aabutin, sapagka't mawiwikang dayukdok at dipa nakatitikim. Kung mangga ang magiging pamuta't ay bibiyakin ng kutsilio, itatabi ang buto sa pinggan at sasalukin ng kutsara ang laman, at ito ang siyang ayos at nababagay at hindi ang kutsilio ó tinidor na gaya ng namamalas sa ibang baguhan sa gawang mangubierto. Kailan ma'y di dapat kakain ng namumuwalan ang bunganga, at kung inom ay nararapat mubusin munang malulon ang mga nginunguya ng upang huwag mamumuhan ang tubig na nasa sa baso; sapagka't ang ganito ay nakapangdidiri at nakasusuklam sa mga kinakaharap. Gayon din, di dapat iiwan ang kubierto sa mesa ó dulang matapos kumain, kinakailangan ang iaayos sa pinggang kinakanan.

## WAKAS



Larawang (XI) Aniyo ng tinatawag na **CREMA A LA MILANESA.**



Larawang (XII) Aniyo ng tinatawag na **TARTELETES.**





## Karagdagan

*Mga iba't ibang paraan ng paggawa ng hamon.*

### Jamones y espaldas de cerdo

Upang maisagawa ang tinutukoy ng kasaysayang ito, ay kinakailangan na ang isang may nais na magsagawa ng ganitong gawain ay magtaan ng isang batiyang kahoy ó kaya'y tapayang maluang ang, bungad ó pinakabunganga.

Sa ilalim ng nabanggit na lalagiyan ay maglalagay ng maraming asin, mga damong mababango paminta, *haya de enebro* at kaunting asukal na kayumanggi. Pagkatapos ay papahiran ng asin at nitro ó salitre ang hita ó likod kaya ng baboy matapos mapaghati, at saka ilalagay sa loob ng tapayang nasabi; sa bawat dalawang suson ng mga hita ó likod na aasnan ay paiibabawan ng asin, bago pamuling papatungan, at ganito hanggang sa susunod; at kung matapus na ang lahat ng ito, ay lalagiyan ng maraming asin, *especies* at mga damong mababango; dadaganaan at saka tatakpan ng isang kayo at pababayaang sa loob ng isang araw na singkad.

Ang tapayang pagaasnan ay nararapat magtaglay ng butas sa gawing ilalim, na ito'y biubuksan makaraan ang isang araw ng pagkakaimbak ng gaging hamon. Sasahurin ang tasik na sa nasabing butas ay tutulo at saka ibubuhos sa loob ng nasa sa tapayan pagkatapos, ay hahayaang muli sa gayong katayuan sa loob ng 24 oras. Kung makaraan ito,

ay bibilingin ang mga hita ó likod ng baboy na nasa sa loob ng tapayan, samakatuwid ay yaong gawing ilalim ay ipaiibabaw at yaong ibabaw ay siyang ipailalim. Ang ganitong pagbibiling ay isasagawa tuwi na sa loob ng labinlima ó dalawampung araw, anopa't ang tapayang pinagaasnan ay itatampak sa pook na di mainit at di namaug malamig. Pagkatapos maisagawa itong mga nabanggit sa itaas nito, ay hahanguin ang mga hita ó likod ng baboy na inasnan, tatalian at isasabit matapos mahugasang maigi sa tubig sa asuhan upang matuyo at maitagong matagal.

### **Jamones al estilo de Bayona**

Kukuha ng mga hita ng baboy asnan, at ilalagay sa loob ng dalawang tabla, at saka dadaganan sa loob ng labindalawang oras. Pagkatapos ay muling papahiran ng asin at nitro ó salitre, ilalagay sa isang lalagiyang may asin at nitro o salitre, dadaganang maigi sa loob ng walong araw, nguni't kinakailangang bibilingin tuwi na sa araw-araw.

Kung makaraan ang lahat ng ito, ay kukunin yaong tasik ng nasa sa tapayang pinaglagiyan, hahalian ng *vino comun*, mababangong damo at *especias* at saka ilalagay sa apoy, at pagkatapos ay bababarin. dito matapos mapalamig sa tagal na labinlimang araw, bibilinging madalas, at sa kahulihulihan ay isasabit sa asuhan upang maitinggal.

### **Jamón de Westfalia**

Aasnan ang mga piraso ng baboy ng nitro at asing ligis, dadaganang mahigpit at pagkatapos ay

ilalagay sa babarang tapayan na may nitro at asin na ang dami kapuwa, ay dalawang bahagi nitong huli at isang nauuna; anopa't dadaganan sa ibabaw hanggang sampung araw at samantala'y bibilingin sa tigilimang araw upang magparcho ang tagal sa alat ng nasabing baboy. Makaraang maisagawa ang labat ng ito, ay hahanguin at patitiin upang hugasang mabuti sa isang nahahandang pinaghalo na *espiritu de vino aromatizado con ginebra, estragón, laurel, romero, tomillo*, at iba pa.

Sa katapustapusa'y ilalagay sa ibabaw ng isa't isa ang ilang dakot na *bayas de enebro* bago pagpatungpatungin; at hahayaan sa tagal na 24 oras at tatakpan ng isang kayo at sa kahulihulihan ay papahiran at isasabit sa asuhan sa loob ng ilang araw upang matuyo at maitingal.

### **Jamones al estilo de Maguncia**

Magbahanda ng isang pagbababaran na binubuo ng isang librang nitro ó salitre, walo ng asin at anim na onsa ng kayumanging asukal, haháluan ng kaunting tubig upang malunaw ang mga ito at lumutang ang isang itlog na hilaw, *especies* at mga damong mababango na kasamaing ihahalo. Pagkatapos mailagay sa apoy itong nabanggit at kuluang minsán, ay hahanguin at palalamigin at dito ilulubog ang mga gagawing hamón, na maayos ang salausan. Matapos maisagawa ito, ay dadaganan ng isang pabigat, at hahayaan sa ganitong katayuan sa loob ng labinlima ó dalawangpung araw ayon sa kapal at laking tinataglay ng mga piraso, anopa't tuwi na'y bibiling-

bilingin upang magpareho ang alat at pagkatapos ay hahanguin at ilalagay sa patuyuan.

### **Préparaciones de los jamones**

Ang kaparaanang ingles ay siyang lalong bantog at pinakamabusay sa gawaing ito. Maglalagay sa isang tapayan ng 224 gramong asin, 56 ng nitro, 84 ng *bayas de enebro*, 168 ng asukal na kayumanggi, at 9 na decigramo ng *cochinilla*, paghahaluin at dito titigmakin ang mga hita ng baboy sa loob ng labin-dalawa ó labingapat na araw; subali't tatakpan maghigpit ang lalagiyan upang huwag sumingaw at pagkatapos ay patutuyuin.

## **CARNES**

---

### **Solomillos de vaca con salsa**

Pipili ng malambut na laman ng baka, pupuk-pukin maigi, pagkatapos ay mimitsahan; maglalagay sa isang pinggan ng tinadtad din at sa ibabaw nito ilalagay ang lamang minitsahan matapos maasnan at saka bubusan ng kaunting sabaw, tatakpan ng papel na binasa ng mantika at ilalagay sa loob ng hurno. Kapag kinukuluan na ng may 46 minuto ó isang oras, ayon sa kapal ng niluluto, ay manakanakang babasain ng katas na lumalabas; at kung lutu ng maigi, ay patititin at ilalagay sa isang bandehado, paliligiran ng minantikaang papas ó ng ibang sang kap na ibigin, gaya ng sibuyas na hiniwang pabilog,

at kasabay na idudulot ang salsa na kinakailangan, ngunit di ibubuhos kuudi ipauubaya sa kakain.

### **Callos á la catalana**

Pagkabanling mabuti ng bitukang malaki at maputi ng baka, ay pagpuputulputulin ng katatagang haba; pagkatapos ay maghihimay ng dalawa ó tatlong sibuyas, hibiwain at igigisa sa mantika ó *aceite* kaya, lalagiyan ng katiting na asin hanggang lumambot at mamula. Kung magawa ito, ay isasama ang mga pinagputol na bituka, bubudburan ng paminton, habaluin, at kapag nagtataglay na ng bahagiyang kulay ang nasa sa kawali, ay bahaluan ng isang kutsaraug *salsa de tomate* at kaunting sabaw bago hahayaang kulan at hahanguin.

### **Sotanju**

Magbababad ng sotanhon, na kapag malambut na ay pagpuputulputulin ng katatagang haba; magpapatigas ng baboy sa isang kawali matapos mahiwang maliliit, at kung lumabas na ang mantika nito, ay ilalagay sa isang tabi ng nasabing kawali ang baboy, bago ihuhulog ang bawang at sibuyas. Kung ang sibuyas ay namumula ng bahagiya at malambut na, ay isasama ang hinimay na mga hipon pati ng baboy na inilagay sa isang tabi ng kawali at saka hahaluing mabuting mabuti. Kapag ang hipon ay lutu na ay isasama ang sutanhon, mga minantikaang nauna na tokua, at saka sasabawan ng pinagdikdikan ng mga ulo ng hipon; hahayaang kulanang mabuti at titimplahan ng kaunting asin at pamintaug ligis bago hahanguin.

### **Tortilla de carne**

Magtatadtad ng malambot na laman ng baka o baboy, kung ibig, maglalagay ng mantika sa kawali, maggigisa ng kamatis at sibuyas, pagkatapos ay ihalo ang tinadtad, titimplahan ng kaunting asin at kapatak ng katas ng dayap; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang mga hiniwang parisukat na papas hanggang lumambot na mabuti. Matapos maisagawa ang lahat ng nabanggit, ay hahanguin sa isang malinis na lalagayan, at sa kawaling pinaghanguan, ay magpapakulo ng mantika, magbabati ng itlog magbubuhos nito sa kawali at saka ipaloloob dito at babalutin ang hinangong ginisa.

### **Pastel**

Kukuha ng tatlong gatang na harena, isang itlog na kasama ang klaro at dalawang burok, mamasahing maigi, at ilalagay sa ibabaw ng isang mesang malinis at gugulungang paninipisin ng isang hihip at saka huhugisan: gagawa naman ng bukod sa masa na tatlong gatang din na harena isang itlog na kasama ang klaro at isa naman ng burok, kaunting mantika, arnibal at kahustuhang tubig, at ito ang siyang gagawing pinakatakip ng nasabing pastel. Pagkatapos na maihanda at magawa ang nabanggit na masa ay magtatadtad ng karné ng baboy, titimplahan ng asin, suka, paminton, paminta, klabo, kanela at kominos na ligis, pagsasamahing mabuti bago igigisa sa mantika na may bawang at sibuyas na maliliit;

kung magawa na ang lahat ng ito, ay hahanguin at saka palalamigin at ipaloloob sa minasa, ipapatong pagkatapos sa isang malapad na lata, tatakpan ng isang papel at ipapasok sa burno na katatagan ang init.

### **Patos**

Pagkalinis ng pato, ay palolooban ng mga hi-niwang *nabos* at hamon na laman at taba ó kaya tocipo, ilalagay sa isang palayok na may mantika, at *especius finas*, sibuyas, ilang buting paminta, kaunting tubig, ó *vino blanco* kaya kung ibig, at saka pakukuluin hanggang lumambot ang niluluto.

### **Menudillos de gallina en pepitoria**

Lilinisang mabuti ang mga laman sa loob at pinaglabisan ng mga manok, gaya ng palong, pakpak, balunbalunan, liig, atay, at ibp; maglalagay ng mantika sa kawali, lalagayan ng kamatis at saka ihahalo ang mga nasabing laman sa loob. Pagkatapos magisa ang habanggit, ay magdidikdik ng bawang, asin, paminta, perehil at kanela; isasama ang lahat na ito sa laman sa loob, at bahaluan ng *salsa de avellana* at hahayaan sa apoy hanggang kuluan, at pagkatapos ay pipigaaan ng kaunting katas ng dayap bago hahanguin sa isang lalagiyang bandehado at idudulot sa mesa.

### **Huevos en salsa**

Magmamantika ng sibuyas, at kapag namumula na, ay hahaluan ng barena; hahaluin at saka bubu-

man ng alak, at kapag malaputlaput na ng kaunti ay ilalagay ang mga itlog na luto at pinagputolputol, titimplahan ng asin at pamintang kinakailangan.

### **Huevos á la hostelera**

Magbubuhos sa isang kasirola ng ikaapat na bahagi ng isang litrong *vino tinto*, at tubig; lalagiyan ng isang taling gulay, isang sibuyas, ginisang bawang asin paminta at *especias*; hahayaang kuluan sa sampung minuto; hahanguin ang mga sangkap bago ilalagay ang anim na itlog na sariwa na patongpatong at kapag luto na ang nasabing mga itlog ay hahanguin ng isang sandok.

Pakukuluin ang sabaw na pinaghanguan hanggang lumapot na mabuti at bubusan ng dalawampung gramong mantika na hinaluan ng harena at kapag malaput na at luto ng maigi ay ibubuhos sa mga hinangong itlog na nasasalansan sa isang pinggan ng maayos.

### **MGA KAPARAANAN SA PAGTITINGGAL**

#### **Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop**

Ang bantog na si M. Appert, ay nagtuturo ng ganitong kaparaanan ng pagtitinggal: Pagkatapos mamitsahan at mailuto ang mga karné; ay ilululan sa isang kahang lata, kalakip ang salsa at sangkap, pagkatapos ay tatakpan ng lapat na takip na latarin at saka bihinangin at pakukuluan sa *baño de Maria* sa tagal na isang oras at kalabati kung sa-



kalit maliit, ang lata, at kung malaki nama'y tatlong oras. Pagkaraan nito, ay habanguin at saka itatago; anopa't kinakailangan na ang mga karneng titinggalin ay huwag tinadtad, sapagka't madaling malulusaw at di pakikinabangang matagal.

### **Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantika**

Pagkatapos maisilid sa isang bote ng malinis at tuyo ang mga nabanggit, ay tatakpa ng lapat na lapat ang bibig at saka pakukuluan sa *baño de Maria* sa loob ng isang oras; anopa't iingatang mabuti ang pagpapakulo sapagka't kung di gayon ay mangyayaring magputok ang bote.

### **Pagtitingal ng mga bungang kahoy na sariwa**

Kukuha ng isang tapayang pulot, at dito ilalagay ang mga bungang sariwa na ibig tinggalin, gaya ng mangga, pakuan, mansanas at ibp

Isang alemang nangangalang M Vann, ay nakatuklas ng isang mabuting kaparaanan hinggil sa gawaing pagtitinggal ng sariwang kamatis, at papa ganito ang nasabing paraan: Pipili ng mga hinog at sariwang kamatis, maglalagay sa isang praskong pagtitinggalan ng mga sumusunod: walong bahagi ng tubig, isa ng suka at asin at pagkatapos na mapaghalo ay dito ilalagay ang mga kamatis at saka paibabawan ng *aceite de oliva*, upang sa ganitong paraan ay maitinggal ng matagal na panahon ang mga kamatis. Ang praskong paglululanan ay kinakailangan ay yaong ang pinakabungang ay maluang

### **Pagtitinggal ng mga itlog**

Si M. Vavin ay nakatuklas ng isang mahusay na kaparaanan sa pagtitinggal ng mga sariwang itlog; Ilalagay ang mga itlog sa isang kaha, babalutin ang bawa't isa ng papel at kakalanghan upang huwag gumalaw sa loob ng kahon, pagkatapos ay tatakpan at sa araw araw ay pagbilingbilingin ang kahon, na sa ganitong paraa'y ang mga itlog ay di mabubugok sa loob ng tatlo ó apat na buwan.

### **Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taon**

Ipinagtatagubilin ni M. Burnouf ang sumusunod na paraan ng pagtitinggal ng itlog ng manok: Paghahaluin ng mainit ang daming dalawang bahagi ng *aceite de oliva* at isa ng pagkit na hilaw ng puki yutan pagkatapos ay papahiran sa pamamagitan ng isang pinsel ang paligidligid ng balat ng nasabing itlog at saka itatago, na sa ganitong paraan ay mangyayaring maitinggal sa loob ng dalawang taon.

### **WAKAS NG KARAGDAGAN.**



# Alituntunin ng mga nalalamán sa aklát na ito.

*Kasaysayan*

*Pahina*

<b>ILANG SALITÂ</b> . . . . .	3
<b>Unang Pangkat.</b> —Paraan ng pagkilala ng kata- yuan ng mga kakasangkapanin sa paglulutò kung sariwà ó bulók.—Lamán ng baka . . . . .	7
Lamán ng mga may pakpak ó aves . . . . .	8
Mga isdâ —Mantikâ, aceite, sukà at itlog . . . . .	9
Mga gulay . . . . .	10
<b>Ikalawang Pangkat.</b> —Paraan ng paghiwà pag- putol at pagaalis ng butó. —Rosbif . . . . .	11
Balakang ng baka . . . . .	12
Balakang sa itaas ng hulông baka —Balakang na ibabâ.—Dibdib ng baka . . . . .	13
Pigi at puwitan.—Ulo ng bakang bulô.—Pag- aalis ng mga butó ng may pakpak . . . . .	14
<b>Ikatlong Pangkat.</b> —Puré, salsa at ensalada.— Puré de lentejas . . . . .	15
Salsa rubia con cebolla.—Salsa jerónina . . . . .	16
Salsa á la mayonesa.—Salsa picante . . . . .	17
Salsa holandesa . . . . .	18
Salsa de pan ó inglesa.—Salsa de tomate . . . . .	19
Salsa para el cocido.—Salsa de perehil para el cocido . . . . .	20
Salsa de alcaparras.—Salsa agridulce . . . . .	21

Salsa española —Salsa blanca ó velouté . . . . .	22
Ensalada de Rossini . . . . .	23
Ensalada de lechugas.—Ensalada de pepino.—	
<b>Ikaapat na Pangkat.</b> — Caldo, consommé at	
sopas.—Puchero (a) . . . . .	24
Puchero á la francesa . . . . .	25
Cocido parisién . . . . .	26
Puchero (b) . . . . .	27
Puchero guisado.—Consommé de ave á la crema .	28
Consommé de Maria Luisa —Sopa de pan.—Sopa	
de cebolla . . . . .	30
Sopa de patatas —Sopa de espárragos.—Sopa de	
macarrones á la italiana . . . . .	31
Sopa de fideos —Sopa á la Condé . . . . .	32
Sopa de pescado. - Sopa á la Juliana . . . . .	33
Sopa de rabioles —Arroz con almejas . . . . .	34
Arroz con bacalao. — Arroz á la catalana.—Arroz a	
la valenciana (a) . . . . .	35
Arroz á la valenciana (b) . . . . .	36
Paella valenciana . . . . .	37
<b>Ikalimang Pangkat.</b> —Carne —Buey cocido con	
salsa picante.—Cocido en perejil . . . . .	38
Ropa vieja de vaca (a)—Ropa vieja de vaca	
(b).—Ropa vieja con carne . . . . .	39
Cocido en albondiguillas.—Cocido á la benedictina.	40
Cocido en blanco.—Cocido de color . . . . .	41
Rosbif . . . . .	42
Rosbif de carne de vaca —Solomo de vaca asado .	43
Biftec con cebollas.—Biftec de carne de vaca .	44
Estofado.—Estofado de carne (a) . . . . .	45
Estofado de carne (b).—Estofado de carne (c) .	46

Estofado de carne (d).—Estofado de carne (e).—	
Estofado de carne (f). . . . .	47
Guisado de carne sin nombre.—Guisado de carne (a)	48
Guisado de carne (b).—Guisado de carne (c).—	
Guisado de carne (d) . . . . .	49
Guisado de carne (e).—Guisado de carne (f).—	
Guisado de carne (g) . . . . .	50
Guisado de carne (h).—Guisado de vaca (a).—	
Guisado de vaca (b) . . . . .	51
Pierna de carne mechada. Carne mechada . . . . .	52
Vaca á la moda —Carne en pebre.—Frese de vaca.	53
Encebollado de carne.—Vaca guisada.—Lonjas	
de vaca jamón (a) . . . . .	54
Lonjas de vaca y jamón (b)—Lonjas de carne	
Carne con guisantes . . . . .	55
Salmorejo.—Fricandó con carne.—Fricandó casero.	56
Agreseo.—Guisado de carne con patatas . . . . .	57
Carne rellena (a)—Carne rellena (b) . . . . .	58
Guisado de carne con perejil.—Carne con chi-	
charos.—Encebollado con carne del cocido . . . . .	59
Chuletas de cerdo (a)—Chuletas de cerdo (b) . . . . .	60
Carne fiambre (a).—Carne fiambre (b) - Carne	
fiambre (c) . . . . .	61
Lengua estofada (a) . . . . .	62
Lengua estofada (b)—Lengua estofada (c) . . . . .	63
Pulpetas de carne Manitas de ternera en fricasé	64
Croquetas (a)—Croquetas (b) . . . . .	65
Empanada de carne . . . . .	66
Cabrito (a) Cabrito (b).—Cabrito (c)—Caldereta	
de cabrito . . . . .	67
Asadura de vaca —Conejo (a)—Conejo (b) . . . . .	68
Conejo guisado.—Guisado de conejo —Conejo asado	69

Conejo á la Morengo —Liebre asada —Guisado de liebre . . . . .	70
Liebre guisada —Liebre (a).—Liebre (b) . . . .	71
Guisado de cordero —Carnero asado —Gallina en puchero . . . . .	72
Gallina con cebolla —Gallina rellena . . . . .	73
Guisado de pollos y gallinas —Gallinas cocidas en el puchero.—Guisado de gallina . . . . .	74
Gallina estofada . . . . .	75
Gallina dorada.—Guisado de gallina . . . . .	76
Capon en escadrón.—Tortilla de riñones . . . .	77
Higado de ternera en biftec.—Higado de ternera á la campesina.—Higados de gallina fritos.—Sesos á la mayonesa . . . . .	78
Sesos en ensalada.—Pollo. Guisado de pollo —Pollos con tomates (a) . . . . .	79
Pollos con tomates (b). Pichones (a).—Pichones (b). . . . .	80
Pichones (c) —Pichones a la catalana . . . . .	81
Pichones á lo marqués.—Perdices estofadas . . . .	82
Pichones á la catalana.—Perdices á la americana . . . .	83
Perdices de regalo.—Pichones en salsa —Patos con nabos . . . . .	84
Pavo estofado . . . . .	85
Apretada . . . . .	86
Guisado de carne con patatas.—Menudo . . . . .	87
Adobo.—Filete relleno.—Riñones con tomates . . . .	88
Riñones en ajo de pollo.—Tortas de higados . . . .	89
Cari (a) —Cari (b) . . . . .	90
Tinola.—Carne asada.—Picadillo . . . . .	91
Jamón cocido (a).—Jamón cocido (b).—Jamón asado . . . .	92
Salchichas.—Salchichas ordinarias . . . . .	93
Salchichón.—Salchichón crudo á la italiana . . . .	94

Salchichón de Lyon . . . . .	95
Salchichón de Bolonia.—Salchichón de Vich . . . . .	96
Chorizos —Chorizos de Extremadura . . . . .	97
Morcillas —Morcillas de carne . . . . .	98
Carne picada —Dinuguan.—Paksiw na baboy . . . . .	99
Sinigang na baboy. —Sinigang na baka.—Pesang manok ó karné . . . . .	100
Pansit (a).—Pansit (b) . . . . .	101
Pansit (c).—Lumpia . . . . .	102
Huevos fritos . . . . .	103
Huevos revueltos —Huevos revueltos con jamón.— <b>Ikaapat na Pangkat.</b> —Pescados.—Pescados guisadós . . . . .	104
Pescado asado.—Escabeche de pescado (a) —Esca- beche de pescado (b) . . . . .	105
Pescado en tahuri —Salmones asados —Albondi gas de pescado . . . . .	106
Pescado á la marinera —Guisado de bacalao.— Bacalao á la mayonesa . . . . .	107
Bacalao con tomates.—Pescado con salsa —Cala- mares á la mallorquina . . . . .	108
Adobo de calamares.—Jibia . . . . .	109
Anguilas en aceite —Anguila á la tártara . . . . .	110
Anguila á la montañosa.—Torta de cangrejo.— Habichuelas . . . . .	111
Chicharos (a).—Chicharos (b).—Berenjenas rellenas (a) . . . . .	112
Berenjenas rellenas (b).—Gulay . . . . .	113
<b>Ikapitong Pangkat.</b> —Reposteria y Pasteleria.— Paggawa ng masa.—Pasta quebrada . . . . .	114
Pasta quebrada fina. Pasta quebrada dulce.— Flan de leche (a) . . . . .	115
Flan de leche (b) . . . . .	116

Flan de manzanas.—Flan de naranja.—Flan de vino de Málaga.—Flan de café . . . . .	117
Pudding de leche.—Pudding de manzanas . . . . .	118
Pudding de almendras.—Pudding de chocolate.—Pudding de calabaza . . . . .	119
Crema de pasteles.—Crema frita.—Crema á la milanese . . . . .	120
Crema.—Natilla —Merengues . . . . .	121
Huevos moles —Dulce de limón. —Dulce de santol	122
Tocino del cielo.—Jalea de manzanas . . . . .	123
Jalea de granadas —Jalea de guayaba.—Pastillas de limón . . . . .	124
Mamones con mantequillado.—Mamon grande.—Tarteletes . . . . .	125
Tarteletes de vainilla . . . . .	126
Pan de Viena.—Pan de leche.—Timbal de patatas	127
Borrachuelos.—Bizcochos —Biscochos de fraile . . . . .	128
Buñuelos ó suspiros de monja.—Buñuelos de patatas.—Rosquillas (a) . . . . .	129
Rosquillas (b).—Rosquillas finas.—Raspapalos . . . . .	130
Tortas finas.—Hojaldres de sebo . . . . .	131
Empanadilla.—Rosquetes de chiclana.—Pastel casero.—Pastel caliente . . . . .	132
Panecillo de patatas . . . . .	133
<b>Ikawalong Pangkat.</b> Sorbetes y quesos.—Sorbetes de leche. Sorbetes mantecados.—Sorbetes de piña . . . . .	134
Sorbetes de buko. —Queso á la chantilly.—Queso de flor de leche . . . . .	135
Queso á la Borgoña.—Queso á la holandesa . . . . .	136
<b>Ikasiyam na Pangkat.</b> —Bebidas.—Clarete de regaliz.—Bebida lúpulo . . . . .	137



Bebida de vid y maiz.—Cerveza doméstica.—Cerveza llamada doble . . . . .	138
Cerveza simple llamada cerveza casera . . . . .	140
<b>IKASAMPUNG Pangkat.</b> —Kalinisan sa manga pagkain . . . . .	141
Mga tuntuning dapat maalaman ng isang naghabanda . . . . .	142
Mga karapatang dapat taglayin ng sinomang panaobin . . . . .	144
<b>KARAGDAGAN.</b> —Mga iba't ibang paraan ng paggawa ng hamon.—Jamones y espaldas de cerdo. . . . .	145
Jamones al estilo de Bayona.—Jamón de Westfalia. . . . .	146
Jamones al estilo de Maguncia . . . . .	147
Preparaciones de los jamones.— <b>CARNES</b> —Solo millos de vaca con salsa . . . . .	148
Callos á la catalana.—Sotanju . . . . .	149
Tortilla de carne.—Pastel . . . . .	150
Patos.—Menudillos de gallina en pepitoria.—Huevos en salsa . . . . .	151
Huevos á la hostelera.— <b>MGA KAPARAANAN NG PAGTITINGGAL.</b> —Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop. . . . .	152
Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantika.—Pagtitinggal ng mga bunga ng kahoy na sariwa. . . . .	153
Pagtitinggal ng mga itlog.—Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taón. . . . .	153

**SARISARING AKLAT NA IPINAGBIBILI SA  
LIBRERIA AT PAPELERIA NI**

**J. MARTÍNEZ**

**34-36 P. Moraga, 108 P. Calderón y 253 Cabildo  
Intramuros.--Teléfonos 5005 y 3283**

---

Ang Buhay ni Dr José Rizal, sinulat ni H López awit . . . . .	P 0.20
Ang Filibusterismo, karugtong ng Noli Me Tángere. J. Rizal . . . . .	1.00
Ang Tunay na Buhay ni P. Dr. José Burgos. (awit) H. Lopez . . . . .	0.15
Ang Pilipinas sa loob ng Isang daang taon, José Rizal . . . . .	0 30
Bakit siya lumuluha, Novelang Tagalog katha ni Max. M. Garcia . . . . .	0 30
Dating Pilipinas, sinulat ni Sof. Calderón	0 40
Diccionario Manual de Términos comunes Español-Tagalo, por Don Rosalio, Serrano . . . . .	2.00
Diccionario Tagalo Hispano, por Don Pe dro Serrano Laktaw . . . . .	7 00
Diccionario Ingles-Tagalo, por H. Lopez . . . . .	0 50
Diccionario Ingles Tagalo y Tagalo Ingles, por Charles Nigg con pasta . . . . .	3.00
Diccionario Ingles-Español-Tagalog, por Sof. Calderon papel periódico . . . . .	4 50
Diccionario Ingles-Español-Tagalog, por Sof Calderon papel satinado . . . . .	6,50
Diccionario Español Bisaya y Bisaya-Espa ñol para las Provincias de Samar y Leyte, compuesto por el P. Antonio Sanchez de la Rosa . . . . .	6.00
Diccionario Español-Tagalo por M. Pag linawan . . . . .	3.00

Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española .	25.00
Diccionario completo de la Lengua Castellana por M. Rodriguez Navas .	6 50
Diccionario General de la Lengua Castellana, por Velez de Aragon .	6 50
Diccionario (Nuevo) Enciclopédico Ilustrado de la lengua castellana por M. Toro y Gómez .	5 50
Diccionario Castellano Enciclopédico (Campano Ilustrado) por M. González de la Rosa .	5.50
Diccionario (Nuevo) manual Ilustrado de la Lengua Castellana, por Saturnino Calleja:	
Edicion economica . . . . .	4.50
Edicion corriente . . . . .	6.50
Edicion de lujo . . . . .	8.50
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Tibag" . . . . .	0.10
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Ang Pagkabunyi" . . . . .	0.10
El Filibusterismo por José Rizal 2 tomos .	2.00
Gramática Hispano-Tagalo, Campomanes .	1.30
Isang Boda, salitâ ni Maestrang Banggi, sinulat ng Pareng Esteban Daez, .	0.12
Lucrecia Triciptino, Kasaysayang tunay na Nangyari, Dakilang Uilirân ng mga Babaye. P. H. Poblete .	0.50
Malicling Casaysayan ng Sarisaring Gamot na magagamit sa bahay ng Maguinhawan ang mga Mahibirap, sinulat ng Pareng F. de Santa maria. . . . .	1.50
Madaling arao, novelang tagalog na isinulat ni I. Regalado . . . . .	0.60
Mga Sulat na Palasintahan, tinagalog ni E. Fernandez . . . . .	0.40

Namucong Bulac lac sa Pinamulac lacan Novelang Tagalog, sinulat ni Justo San José . . . . .	0.60
Noli Me Tangere, novela Filipina, por José Rizal, 2 Tomos . . . . .	2.00
Noli Me Tangere, novelang tagalog sinulat ni Dr. José Rizal . . . . .	1.30
Noli Me Tangere, novelang tagalog ni Gat. J. Rizal, isinadrama ni G. E. M. Gros at tinagalog ni Sof. Calderón . . . . .	0.20
Pagsusulatan ng Dalawang Binibini na si Urbana at ni Feliza, sinulat ng Pareng Modesto de Carto. . . . .	0.40
Panaguinip ng Pag ibig, comedia na may tatlong yugto . . . . .	0.20
Panghawi ng ulap nanakadidilim sa mga «Protestante» sinulat ng Pareng si Esteban Daez . . . . .	0.13
Patnubay ng Pagsinta, pantas na mga Paraan at ng Magtagumpay sa Pag ibig, sinulat ni P. H. Poblote . . . . .	0.80
Pinaglahuan nobela F. Aguilar. . . . .	0.60
Sucesos de las Islas Filipinas por Morga . . . . .	12.50
Tabla de Metros Cubicos, por R. Reyes . . . . .	3.00
Tabla completa de reduccion de Kilos á Picos y Cates á Arrobas Libras y viceversa por B. Ramirez . . . . .	0.80
Tres Años en Alemania, Memorias de un Pensionado, por Agustin Murua y Valerdi . . . . .	1.80
Tungkos ng Ala ala katipunan ng mga Tulá ni P. Gatmaitan . . . . .	0.40
Vocabulario Tagalo-Castellano, por D. E. Fernandez . . . . .	0.40

Vocabulario Tagalog Castellano Ingles con partes de Gramática y Frases usuales, por E. Fernández y S. Calderón .	0 80
Vocabulario Pilipino Inglés, por E. T. Daluz	0.80
Vocabulario (Nuevo) ó Manual de conversaciones en Hispano Ilocano, por J. Gayacao	0.40
Vocabulario Iloco Español, trabajado por varios Religiosos del Orden de N. P. S. Agustin, coordinado por el P. Fr. Andrés Carro, aumentado y corregido .	3 00
Vocabulario de la Lengua Pampanga en Romance, compuesto por el P. Fr. Diego Bergaño . . . . .	4.00
Vocabulario de la Lengua Tagala, compuesto por varios Religiosos y coordinado por el P. Pedro Juan de Noceda y el P. Pedro de Sanlucar . . . . .	5 00
Vida y Escritos del Dr. José Rizal, por W. E. Retana . . . . .	7 50



# Kaligtasan ng mga may sakit at mahihirap

---

Ang aklat na ito'y kinalalamnan ng mahabala-  
gang bagay na mabisang gamót sa lahat ng sakit  
na tumutubu sa katawan ng tawo at maging sa hayop.

Ang aklat na ito'y gawa ng lalong mga maru-  
runong na Doctores sa Alemanía at Filipinas, upang  
ang mga may sakit nga'y maligtas sa nangabibingit  
na mga panganib maging sa tawo at hayop.

At ang lalong mga litaw na sakit na ginagamot  
ng librong ito'y ang mga sumusunod: Tifus, Cólera,  
Ketong ó lepra, Sifilis, Bulutong, Galis, Ataque ce-  
rebral, Ataque de corazón, Sakit ng dibdib, Tisis,  
Paglura ng dugô, Hika, Iti, Ngiki, Pamamanás, Pagka  
lumpo, Kabá ng dibdib, Pangangayayat, Hingal, Ma-  
samang lakad ng regla ng mga babaye, Paglabu  
ng mata, Pagihi ng nanà ng mga lalaki, Sakit ng  
baywang, Pagka bingi, Lahat ng lagnat, Di pang-  
anakan ng babaye, Pagka dupok at sakit ng ngipin,  
Reuma at iba pang mga sakit.

Ang aklat na ito'y ipinagbibiling tangi sa Li-  
breria ni *Juan Martínez* sa may Plaza Moraga at  
sa bahay ng tunay na may ari at gayun din na-  
man sa mga taniyag na libreria; at ang bawat  
ipagbili'y may bilang na kinauukulan na natatala  
sa libro de Registro ng may ari at may taglay na  
taták ang bawat isa.

**Arcadio C. Gingo.**

Ang may aring tunay.

Herbosa Blg. 368, Tundó, Maynilà.

## LECTURAS

---

Serie Moderna,—Libro Primero de Lectura . . .	P .70
Serie Moderna,—Libro Segundo de Lectura . . .	" 1.00
Serie Moderna,—Libro Tercero de Lectura . . .	" 1.50
El Lector Moderno de Appleton Libro Primero . . .	" .50
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 1 . . .	" .80
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 2 . . .	" 1.00
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 3 . . .	" 1.40
Núñez,—El Lector Americano Silabario . . .	" .40
Núñez,—El Lector Americano Libro Primero . . .	" .60
Núñez,—El Lector Americano Libro Segundo . . .	" .80
Núñez,—El Lector Americano Libro Tercero . . .	" 1.00
Arnold,—La Cartilla de Arnold . . .	" 1.20
Arnold,—Libro Primero de Lectura . . .	" 1.20
Arnold,—Libro Segundo de Lectura . . .	" 1.30
Arnold,—Libro Tercero de Lectura . . .	" 1.50
Arnold,—Libro Cuarto de Lectura . . .	" 1.80
Dalman,—El Camarada, Completo . . .	" .80
Dalman,—Infancia . . .	" .80
Dalman,—Lecciones de Cosas . . .	" .80
Dalman,—Deberes . . .	" .80
Dalman,—El Primer Manuscrito . . .	" .80
Dalman,—El Segundo Manuscrito . . .	" 1.00
Cyr,—Libro Primero de Lectura . . .	" .90
Cyr,—Libro Segundo de Lectura . . .	" 1.20
Cyr,—Libro Primero de Lectura Español Inglés . . .	" 1.20
Juncos,—Los Primeros Pasos en Castellano . . .	" 1.20
Ramsey,—Lo Esencial del Lenguaje Castellano . . .	" 2.20

F. T. D.—Metodo de Lectura . . . . .	P	.60
F. T. D.—El Angel de la Niñez . . . . .	"	1.30
Bruño,—Tesoro de Conocimientos Útiles . . . . .	"	1.50
Silabario ó Cateo Cristiano . . . . .	P	.15 y .25
Sabatier,—El Amigo de los niños . . . . .	"	.20 y .30
Rada y Delgado,—Abecedario de la Virtud . . . . .	P	.40
Sanjuan,—El Trovador de la Niñez . . . . .	"	.40
Mantilla. Libro Primero de Lectura . . . . .	"	.40
Mantilla,—Libro Segundo de Lectura . . . . .	"	.60
Mandevil,—Libro Primero de Lectura . . . . .	"	.30
Mandevil,—Libro Segundo de Lectura . . . . .	"	.30
Calleja,—Cateo para los niños (Pens. Inf. 1.º) . . . . .	"	.40
Calleja,—Lenguage de niños (Pens. Inf. 2.º) . . . . .	"	.60
Calleja,—Deberes de los niños (Pens. Inf. 3.º) . . . . .	"	.80
Calleja,—Enciclopedia para niños (Pens. Inf. 4.º) . . . . .	"	.90
Calleja,—Lectura de Versos y de Manuscritos (Pens. Inf. 5.º) . . . . .	"	.80
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Primero . . . . .	"	.40
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Segundo . . . . .	"	.70
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Tercero . . . . .	"	.80
Calleja.—El Moderno Instructor Libro Cuarto . . . . .	"	.90
Calleja.—Tesoro de las Escuelas . . . . .	"	.80
Nuevo Libro Segundo de Navarra . . . . .	"	.40
Manual de la Infancia Tomo I . . . . .	"	.70
Manual de la Infancia Tomo Completo . . . . .	"	1.20
Paluzie,—Silabario Intuitivo . . . . .	"	.30
Paluzie,—Guía del Artesano . . . . .	"	.60
Paluzie,—Guía de la Mujer . . . . .	"	.60
Bastinos.—Mosaico Literario Epistolar . . . . .	"	.60





